

Pranzo di Pasqua

MENU' ADULTI

Trota salmonata marinata al lime, caffè e rum, su vellutata di patate affumicate

Crespella integrale farcita con pancetta, cipolle rosse e Raschera,
con miele d'acacia biologico

Ravioli di affumicata Agritrutta e ricotta sanbiagese,
mantecati al burro Fusero e verza

Costolette d'agnello gratinate al forno, con patate rosolate al rosmarino

Cremino ai tre cioccolati, su salsa ai lamponi e crostini di colomba

Caffè Bianchi

€30 a persona

MENU' PICCOLI OSPITI

Ravioli del plin ripieni di carne, saltati al burro e salvia

Cotoletta di petto di pollo con patatine fritte

Cremino ai tre cioccolati, su salsa ai lamponi e crostini di colomba

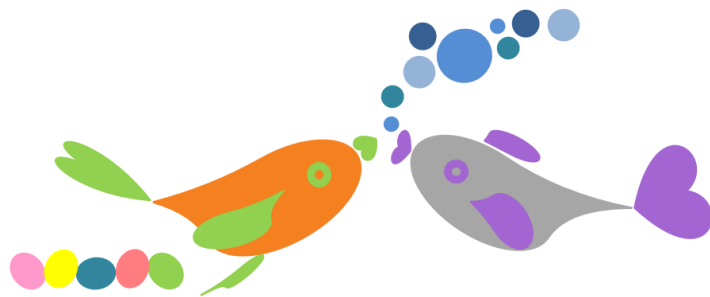
€15 a persona

I menù sono da considerarsi con acqua e caffè inclusi, vini e bibite escluse.



Info e prenotazioni

0174/686835 - acquadolcesanbiagio@gmail.com



Pranzo di Pasquetta

MENU' ADULTI

Petali di salmonata marinata agli agrumi, su insalatina di verza

Strudel di cipolla rossa, mele e pinoli, su salsa alle fragole, scalogno e balsamico

Gnocchi di patate e affumicata Agritrutta,
saltati al fumetto di pesce e maggiorana

Filetto d'iridea bianca alle erbe, con patate rosolate al rosmarino

Cremino ai tre cioccolati, su salsa ai lamponi e crostini di colomba

Caffè Bianchi

€30 a persona

MENU' PICCOLI OSPITI

Ravioli del plin ripieni di carne, saltati al burro e salvia

Cotoletta di petto di pollo con patatine fritte

Cremino ai tre cioccolati, su salsa ai lamponi e crostini di colomba

€15 a persona

I menù sono da considerarsi con acqua e caffè inclusi, vini e bibite escluse.



Info e prenotazioni

0174/686835 - acquadolcesanbiagio@gmail.com