



Golf Hotel

DOMENICA 5 APRILE ALLE 12:30

Pranzo di Pasqua

Menù di carne (€55,00 bevande e vini inclusi)

Tortino di pasta frolla salata ai carciofi freschi, vellutata ai pomodorini datterino e mandorle tostate a fettine (1, 2, 3, 9, 14)

Crespellina all'uovo ripiena di asparagi verdi di Bassano e crema di porro fresco (3, 9, 14)

Costicine di agnello in panatura aromatizzata al timo e rosmarino (3, 9, 10, 14)

Patate Desiré al forno e macedonia di verdure

Colomba pasquale artigianale fatta da noi con crema alla vaniglia e crema al cioccolato (2, 3, 9, 14)

Menù di pesce (€60,00 bevande e vini inclusi)

Cappe di San Giacomo scottate in padella con crema ai carciofi e salicornia (4, 5)

Chicche di patate fatte in casa alle code di scampo, gambero e punte di asparago di stagione (3, 4, 5, 8, 9, 14)

Filetti di triglia baciata con purea di patate, chips di zucchina, crema alla rapa rossa e granella di nocciole (1, 3, 5, 14)

Colomba pasquale artigianale fatta da noi con crema alla vaniglia e crema al cioccolato (2, 3, 9, 14)

Allergeni: 1. Arachidi e derivati, 2. Frutta a guscio 3. Latte e derivati, 4. Molluschi, 5. Pesce, 6. Sesamo, 7. Soia, 8. Crostacei, 9. Glutine, 10. Lupini, 11. Senape, 12. Sedano, 13. Anidride solforosa e solfiti, 14. Uova e derivati.



Albarella