



MENÙ SANTA PASQUA 2025

**Benvenuto dello chef con Spumante Metodo Charmat
Conte Vistarino**

Antipasti

**Tartelletta di asparagi, fonduta di granone lodigiano
e polvere di nocciole**

**Ovo cotto a bassa temperatura, crema di piselli
ed i suoi germogli**

Primi piatti

**Risotto Carnaroli Pavese basilico e spuma
di robiola alle erbe**

**Lasagnetta al ragù di coniglio, pomodoro confit
e fave fresche**

Secondo piatto

**Medaglione di vitello in crosta aromatica,
gratin di patate, miele e senape in grani**

Dessert

**Semifreddo di colomba tostata
e salsa agli agrumi**





MENÙ SANTA PASQUA 2025

Abbinamento vini a scelta tra :

**Rosso Fermo "Possessione del Console"
Az. Agr. F.lli Agnes**

**Bonarda Frizzante "Possessione di Vergomberra"
Az. Agr. Bruno Verdi**

**Riesling Fermo "Campo della Fojada"
Az. Agr. Travaglino**

**Pinot Nero vinificato in bianco frizzante
"Colum Ban"
Az. Agr. Calatroni Cristian**

**€ 70,00 a persona
Acqua, vini e caffè inclusi**

