



## **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**

