

Menu di Pasqua

GIRELLO DI FASSONA AL PUNTO ROSA CON MOUSSE
TONNATA E CAPPERI FRITTI
SOFFICE DI GRANA PADANO CON CREMA DI DATTERINI
E PERLE DI ACETO BALSAMICO
CAPPASANTA MARINATA CON CAVOLO ROSSO ,
CRUMBLE DI OLIVE NERE

CAPPELLETTO RIPIENO DI FORMAGGIO MORBIDO DI CAPRA
CON CREMA DI TARASSACO E TÈ DI PISELLO FARFALLA
TAGLIATELLA AL NERO DI SEPPIA CON BRANZINO E
CREMA DI ZAFFERANO

RANA PESCATRICE IN PANCETTA CON ERBETTE
COSTOLETTA D'AGNELLO AL PISTACCHIO,
MAIS CREMOSO E SPUMA DI YOGURT

ANELLO DI PASTA FROLLA, MASCARPONE, MANGO E FRAGOLE
COLOMBA ARTIGIANALE AI CANDITI FORNERIA
ENRICO PANZA
CAFFE'

CANTINA:

ACQUA MINERALE GA.VE CLUB

UN CALICE DI BOLLICINE FRANCIACORTA BRUT CONTADI CASTALDI

UN CALICE DI LUGANA CANTINE OTTELLA

UN CALICE DI ROSSO GROTTAIA CACCIA AL PIANO

UN CALICE DI BOLLICINE FRANCIACORTA ROSÈ MONTINA

EURO80.00

MARONE - PER INFO E PRENOTAZIONI 030987216 -3356202940
INFO@RISTORANTECAMPLANI.IT

RISTORANTE
CAMPLANI