



Menù di Pasquetta 2025

inizio pranzo ORE 12.45 si raccomanda la puntualità

Aperitivo di benvenuto della casa alcolico o analcolico

Antipasti

Stuzzichino caldo
Sfogliatina calda alle erbe di campo
Insalatina appetitosa di rucoletta speck del Cadore e formaggio Collina Veneta a scaglie
Affettati misti e polenta
Lingua salmistrata con salsina verde primaverile

Primi piatti

Risotto primizia di primavera
Lasagnette con zucchine novelle in fiore
(*per i bambini pasta corta al ragù su richiesta)

Secondi piatti

Faraona arrosta con salsa peverada e polenta alla Trevigiana
Rotolo d'anitra farcito alle erbe di campo primaverili
Fesa di tacchinella alle zucchine novelle

Contorni

Verdure miste cotte e crude di stagione con patate fritte

Intermezzo

Fresco sgroppino al limone

Dolce

Dolce pasquale
Prosecco D.O.C.G. di Valdobbiadene

Caffè e Grappa

Vini sfusi Cabernet franc e Verduzzo da tavola
Acque minerali lisce e gasate e Aranciata a volontà