

Menù di Pasqua 31 Marzo

Aperitivo poco alcolico con stuzzichini, in tavola

ANTIPASTI

Prosciutto crudo "diciottomesi", Coppa di San Secondo, Bresaola,
Tartine con Salmone affumicato, Paté di Vitello e Pane di Farro e Avena
Cocktail di Gamberetti

PRIMI PIATTI

Casoncelli di carne alla Piacentina, con Bacon e Ricotta fresca
Conchiglie con Asparagi, Branzino, Panna e Prezzemolo

PIATTO DI MEZZO

Gamberoni al forno, Salsa tartara

PIETANZE

Cosciotto d'Agnello cotto nel forno a legna
Tagliata di controfiletto con Funghi porcini
Patate al forno con erbe aromatiche

ASPETTANDO I DOLCI

Due scaglie di Grana padano

I DOLCI di Cesarino

Vi preparo un piatto individuale con almeno 5/6 cose buone

Caffè e Digestivo.
Acqua minerale e Vini della Casa.

59,00 € a persona

