



Menu di Pasqua

ENTREE

Tartare di manzetta e uova di trota

ANTIPASTO

Burrata di pura bruna
su crema di pomodorini gialli

I salumi de La Fiorida con paté di vitello

PRIMI PIATTI

Risotto carnaroli Campo dell'Oste
mantecato agli asparagi
e tartufo della Costiera dei Cech

Lasagnetta verde agli spinaci
al ragù di pesci del lago

SECONDI PIATTI

Lonzino del nostro allevamento
alla riduzione di aceto balsamico

I nostri capretti in guazzetto di erbe fini

Verdure di stagione e patate al rosmarino

DESSERT

Dolcezza pasquale

La nostra Colomba artigianale

DALLA CANTINA

Brut Rosè 2020 - Rainoldi

PREZZO A PERSONA € 85,00

Menu Bimbi

ENTREE

Crochetta di patate
con salsa pomodoro

ANTIPASTO

Il nostro prosciutto cotto

PRIMO PIATTO

Maccheroncini alla panna
e piselli

SECONDO PIATTO

Cordon blue

DESSERT

Crema caramel

PREZZO A PERSONA € 40,00

Ore 10.30 e ore 16.00
la visita guidata dell'azienda
con la mungitura della capretta!
Visita 7,00 €*

Opzionale la mungitura 3,00 €*

(*tariffa A PERSONA)

È richiesta la prenotazione.

Laura 345 2987679



Menu Vegetariano

ENTREE

Tartare di bietola rossa

ANTIPASTO

Burrata di pura bruna su crema di pomodorini gialli

Bruschetta alle verdure primaverili

PRIMI PIATTI

Risotto carnaroli Campo dell'Oste mantecato agli asparagi e tartufo della Costiera dei Cech

Lasagnetta verde agli spinaci vegetariana

SECONDI PIATTI

Quiche di cipolle

Macedonia di verdure in padella

DESSERT

Dolcezza pasquale

La nostra colomba artigianale

DALLA CANTINA

Brut Rosè 2020 - Rainoldi

PREZZO A PERSONA € 85,00



BUONA
Pasqua!