



Menù di Pasqua e Pasquetta 2019

Aperitivo di benvenuto con Pinot Rosè, arancini e polpettine al sesamo

•

Tagliere di salumi tipici della "Corte Montini"

Sott'olio

Salsa verde piemontese accompagnata a piccola tartare di fassona olio e limone

Insalata russa in salsa tonnata

Straccetti di pollo cremosi al pepe rosa

Tortino brisé agli asparagi e cipolle di Breme stufate

Flan di pisellini primaverili su letto di spinaci al burro

•

"Carnaroli" ai pistilli di zafferano con fondutina di Montebore

Tagliatelle all'uovo spadellate alla crema di peperone rosso

Ravioli di magro con battuto di melanzane e pomodoro fresco al basilico

•

Sorbetto

•

Spalla di vitello con demi-glacé al marsala

Patate novelle al burro e rosmarino

Controfiletto di scottona all'inglese con pomodorini e riccioli di Grana Padano

Misticanza pasquale con germogli di soia profumata al limone

•

Coppa di fragole con gelato alla vaniglia

•

Cubetti di colomba con crema zabaione

•

Caffè e digestivo

Vini Montini

(50 euro vini e bevande incluse)