



Menù di Pasqua e Pasquetta 2020

Aperitivo di benvenuto

•

Tagliere di salumi tipici della "Corte Montini"
Funghi di bosco all'olio extra-vergine
Crostino dorato con mousse di prosciutto al Cognac
Carpaccio di lonza marinata con dadolata di pomodoro fresco e olio al basilico
Insalatina russa in bellavista con uova e olive nere
Cestino di sfoglia vegetariano
Flan di asparagi con fondutina d'alpeggio
Plume cake tiepido di zucchine con salsa al pepe verde

•

"Carnaroli" allo Spumante e ragù di funghi secchi
Soutè di pappardelle con salsiccia fresca e pisellini novelli
Mezzelune di carni bianche e tartufo al burro spumeggiante

•

Sorbetto

•

Carrè di maialino al gratin
Patate aromatiche
Tagliata di vitellone alle verdure croccanti
Misticanza primaverile

•

Bicchierino di fragole al Porto con mousse allo yogurt

•

Dolce a cucchiaio di colomba con crema al Grand Marnier e meringhe sbriciolate

•

Caffè e digestivo
Vini Montini

(50 euro vini e bevande incluse)