

La Tana Gourmet

Domenica 21 Aprile 2018

Il pranzo di

Pasqua

L' A p e r i t i v o

Baccalà mantecato con polenta fritta
Meringa di porcino e licheni
Tartar di asparagi e maionese agli agrumi

Il P r a n z o

Uovo fritto al mais, fegato grasso e tarassaco stufato

Tartar di manzo alla "brace", fonduta e asparagi

Risotto al formaggio Asiago e Bruscardoli con polvere di capperi e acciuga

Costine di agnello alle nocciole, agretti e salsa al pepe di Timut

Cioccolato, vaniglia e rosa

La Colomba di Gesmàkh

La nostra proposta di vini in abbinamento

Riesling Rosenkreuz '08 Molitor
Sancerre La Chatellenie '17 Joseph Mellot
Merlot Campo del Lago '15 Inama
Vin Santo Selva '04 Cavazza

Il menu del pranzo di Pasqua è proposto ad **Euro 90** a persona
oppure **Euro 120** a persona con selezione di vini in abbinamento

