



i menù
di Pasqua



Gallo

menù A

ANTIPASTI

Fagottini di asparagi con
speck e scamorza

Tortino di verdure e formaggi

Caramella di bresaola e brie

PRIMI

Lasagne con crema di asparagi
e salsiccia

SECONDO

Coniglio arrosto
con erbe aromatiche e verdure
(2 pezzi)

CONTORNO

Caponata di verdure miste

24,00 €

menù B

ANTIPASTI

Sformato con pere, fontina
e croccantini di speck

Tortino di zucchine trifolate
e gorgonzola

PRIMI

Lasagne alla bolognese

Crespelle con asparagi verdi,
noci e speck

SECONDO

Reale di vitello ripieno con spinaci,
prosciutto cotto e grana
(2 fette)

CONTORNO

Patate al forno
aromatizzate al rosmarino

24,00 €

e inoltre..

primi

Lasagne alla bolognese | Lasagne con crema di asparagi e salsiccia | Lasagne con ragu' di carni bianche e piselli | Lasagne con tris di verdure grigliate e formaggi | Cannelloni con ricotta e spinaci | Cannelloni alla bolognese | Crespelle con asparagi verdi, noci e speck

secondi

Corona d'agnello | Cosciotto d'agnello | Reale di vitello ripieno con spinaci, prosciutto cotto e grana | Pezzi d'agnello misti al forno o allo spiedo | Capretto al forno | Rotolo di maialino da latte al forno | Rotolo di vitello farcito con asparagi e speck | Rotolo di vitello classico | Rotolo di vitello e agnello | Stinco di maiale | Faraona con osso ripiena, oppure disossata ripiena | Anatra ripiena al forno

contorni

Carciofi alla veneta | Tris di verdure grigliate | Funghi | Piselli in umido con prosciutto cotto | Patate al forno | Caponata di verdure miste