



I MENÙ DI PASQUA

della
Macelleria Gallo



MENÙ A

ANTIPASTI

- TORTINO DI ZUCCHINE E PROVOLA AFFUMICATA
- MILLEFOGLIE SALATA CON ASPARAGI VERDI E ROBIOLA FRESCA

PRIMI

- LASAGNA AGLI ASPARAGI VERDI CON MORBIDA CREMA AI FORMAGGI E LEGGERA PRESENZA DI PROSCIUTTO SELEZIONATO
- CRESPELLA ALLE ERBETTE DI CAMPO E ASIAGO DOLCE, LEGGERMENTE GRATINATE AL FORNO

SECONDO

- AGNELLO AL FORNO IN PORZIONI, ROSOLATO ALLE ERBE CON POMODORINI CONFIT E PROFUMO DI AGRUMI

CONTORNO

- CAPONATA PRIMAVERILE LEGGERA

31,00 €

E INOLTRE

PRIMI

LASAGNE AGLI ASPARAGI VERDI, LASAGNE ALLA BOLOGNESE, LASAGNE CON TRIS DI VERDURE GRIGLIATE, LASAGNE CON CARCIOFI E SPECK, LASAGNE CON ERBETTE DI CAMPO E ASIAGO, CANNELLONI ALLA BOLOGNESE, CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

SECONDI

AGNELLO AL FORNO, CAPRETTO AL FORNO, CORONA D'AGNELLO, COSCIOTTO D'AGNELLO, PEZZI D'AGNELLO ALLO SPIEDO, ROTOLO DI VITELLO FARCITO, ASPARAGI, ROTOLO DI VITELLO CLASSICO, ROTOLO DI VITELLO E AGNELLO, ROTOLO DI FORNARIO RIPIENO, FORNOLA CON OSSO RIPIENA, ANITRA CON OSSO RIPIENA, STINCO DI MAIALE E QUAGLIA RIPIENA

CONTORNI

CAPONATA PRIMAVERILE LEGGERA, SPINACI SALTATI CON BURRO E AGLIO, CARCIOFI ALLA VENETA, TRIS DI VERDURE GRIGLIATE, FUNGHI, PATATE AL FORNO, PISELLI CREMOSI, STUFATI AL PROSCIUTTO, VERDURA COTTA.

MENÙ B

ANTIPASTI

- VITELLO TONNATO LEGGERO CON SALSA LISCIA E FINE
- FLAN DI ASPARAGI CON CREMA LEGGERA AL PARMIGIANO
- FAGOTTINI CON PERE, BRIE E SEMI DI SESAMO

PRIMO

- LASAGNA ALLA BOLOGNESE CON IL NOSTRO RAGÙ COTTO A BASSA TEMPERATURA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI E BESCIAPELLA FRESCA

SECONDO

- UNA FETTINA DI ROTOLO DI VITELLO FARCITO
- UNA FETTINA DI ROTOLO DI FARAONA RIPIENA AL FORNO

CONTORNO

- SPINACI SALTATI CON BURRO E AGLIO

30,00 €

PRENOTAZIONI: ONLINE NEL NOSTRO SITO - TEL. 041.431050 RITIRO IN BOTTEGA: SABATO 4 APRILE

MACELLERIA GALLO VIA BEATO ANGELICO, 3 MIRANO - VE WWW.GALLOMACELLERIE.IT | INFO@GALLOMACELLERIE.IT

SEGUICI SU INSTAGRAM: @MACELLERIA GALLO E FACEBOOK: MACELLERIA GALLO ANTONIO