



Pranzo di PASQUA in Villa Cariola

27 marzo 2016 – ore 12.30

Gran buffet di Aperitivi e antipasti

I Fritti

Frittelle di salvia con prosecco di Valdobbiadene

“Stick” di verdure croccanti

Acquadelle di lago

Arancini di riso

Olive ascolane

Mozzarelline panate

Bocconcini di carne con semi di sesamo, semi di papavero, classici

Focacce al sale grosso, alle olive e ai pomodorini

Fingerfood in coppette

Gamberi con patatine novelle e condimento di salsa di aurora al pepe rosa

Insalatina di polipo con olive taggiasche, al profumo di basilico ligure

Insalatina di riso Venere con julienne di calamari, sedano e peperoni gialli

“Caprese” rivisitata con mozzarella di bufala, confit di pomodori pendolino e pesto ligure

“Cremoso” al cotto e sfilacci di cavallo su composta di mele e zenzero

Petali di vitello con salsa tonnata su misticanza di insalatine

Tartelletta con spuma al salmone affumicato, erba cipollina e uova di lompo

Tartelletta con spuma al prosciutto cotto di Praga con sfilacci di cavallo e composta di albicocche

Roselline di bresaola farcite di mousse ai formaggi freschi

Menù servito

Primi piatti

Risotto con radicchio tardivo e Amarone, con scaglie di Monte veronese

Bauletto di crespella con ragù di agnello, timo e buccia di arancia con frittelle di salvia croccante

Secondo piatto

Suprema di faraona farcita con fughi di bosco e tartufo del baldo

con contorni di stagione

Dessert

Parfait alla colomba pasquale

con scaglie di cioccolato fondente e crema inglese

Acqua gasata e naturale

Vini bianco di Custoza e vino Rosso Valpolicella

Prezzo: € 45,00 a persona

Su prenotazione

