



Pranzo di PASQUA in Villa Cariola

16 Aprile 2017 – 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

Maccheroncini di pasta all'uovo con ragù di agnello al profumo d'arancia e scaglie di cimbro

Secondo piatto

Coscetta d'anatra confit aromatizzata allo zenzero e timo
con tortino al radicchio e patate duchesse

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

