



# Pranzo di Pasqua in Villa Cariola

21 Aprile 2019 – ore 12.30

## Gran Buffet di Aperitivi e Antipasti

### I Fritti

Frittelle di salvia con prosecco di Valdobbiadene

“Stick” di verdure croccanti

Acquedelle 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

## Menu Servito

### Primi piatti

Risotto allo zafferano e scampi

Maccheroncini con asparagi e agnello con scaglie di Monte Veronese

### Secondo piatto

Tagliata di manzo con demi-glace al tartufo nero del Baldo  
e contorni di stagione

### Dessert

Parfait alla colomba pasquale  
con fili di cioccolato fondente e crema agli agrumi

*Acqua gasata e naturale*

*Vino bianco di Custoza e vino rosso Valpolicella*

**Prezzo: € 49 a persona**  
**Su prenotazione**

