

Menù di Pasqua 2019

Antipasto Misto

Tris di carciofi (fritto, gratinato e cuore trifolato)
accompagnati da petali di carne sala' e ricotta fresca del baldo

Primi

Tortelloni con erbe selvatiche e tarassaco di campo
Risotto semi integrale riseria "melotti" agli asparagi bianchi
di rivoli veronese, verdi selvatici dei nostri colli e guanciaie
affumicato

Secondo

Arrosto di vitella al miele di bosco dell'eremo san giorgio
con patate al forno e verdure croccanti

Dolce

Cheese cake con fragole e cioccolato

CAFFE'
ACQUA

VINI BIANCHI E ROSSI DEL TERRITORIO

€ 48,00 a persona