

Menu di Pasqua

€ 50,00 a persona

Benvenuto di Palmerino

Stracciatella di burrata con asparagi bianchi,
verdi, gamberi e crostini croccanti

Vespaiolo spumante brut - Bosco Grande 2013
Cantina Beato Bartolomeo

Soufflè al forno all'albume d'uovo, ricotta,
bruscardoli e formaggio stravecchio stagionato con il torcolato
su crema ai piselli di Borso del Grappa

Merlot / cabernet sauvignon Masari 2015
Cantina Masari

Riso di Isola della Scala qualità vialone nano
con barbabietola, gamberi islandesi e mantecatura al caprino

Soave classico San Michele 2017
Cantina Cà Rugate

Saccottino di crespella con bacalà alla vicentina,
asparagi di Bassano del Grappa ed erbetta cipollina

Sua Maestà
il Bacalà alla Vicentina di Palmerino
con polenta di mais Maranello

oppure

Filetto di vitello scottato al lardo del basso vicentino,
timo fresco, radicchio di campo e purè di patate

Pre-dessert

Coppetta di mousse al fondente 75%
e crumble alle nocciole

Colomba pasquale con uvetta profumata
al torcolato, coulis di cachi
e sorbetto al torcolato, pere e vaniglia

Vespaiolo spumante extra dry 2016
Cantina Beato Bartolomeo

Caffè e liquori della casa

Menu Bimbi:

Bigoli di pasta fresca saltati al ragù d'anatra

Cotoletta di pollo impanata con patate fritte

Tris di gelati con cialda croccante

€ 20,00

