

## VILLA CASTAGNA 2019

# PRESENTA IL MENU' DI PASQUA

### APERITIVO DI BENVENUTO

VINO PROSECCO E APERITIVO DELLA CASA  
CICCHETTI VENETI E FANTASIE DI SFOGLIA

### ANTIPASTI

TARTARE DI PULEDRO CON RADICCHIO MARINATO E STRACCIATELLA  
ASPARAGO BIANCO ALLA MILANESE - UOVO SU SFOGLIA AL NERO DI SEPIA

### PRIMI PIATTI

RISOTTO MANTECATO AGLI ASPARAGI BIANCHI E VERDI E CIALDA DI GRANA PADANO  
CREPELLA AI BRUSCANDOLI E ASIAGO RICOPERTA CON LA FOGLIA DI PANCETTA GRIGLIATA  
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI VITELLO, FUNGHI PORCINI E CARCIOFI

### SECONDI PIATTI

COSTOLETTE DI AGNELLO SCALOPPATE AGLI AROMI DI GINEPRO LIMONE E PEPE ROSA  
CON LA POLENTINA MORBIDA  
FILETTO ALLA MATILDE CON LE PATATINE ROSOLATE AL ROSMARINO

### DESSERT

TIRAMISÙ ALLA TREVIGIANA - COLOMBA PASQUALE CON CREMA CHANTILLY

### VINI

PINOT GRIGIO CANTINA CANUS - REFOSCO DEL PEDUNCOLO - VINO BRACCHETTO PIEMONTESE

40€ ADULTI - 15€ BAMBINI 3-12

