

# PRANZO S. PASQUA 2023

## APERITIVO

Quenelle di baccalà mantecatob con polentina gialla

Flute di prosecco

## ANTIPASTI

Dadolata di trota e salmerino affumicati con avocado e cetrioli sentore di soia e olio di oliva del lago

Tortino di ricotta zucca e porri su vellutata ai funghi porcini

## PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli mantecato al bisque di polpa di astice e ceci con gocce di pesto genovese

Fusilloni con fonduta al parmigiano zafferano radicchio rosso e petto d'anatra confit

## PIATTO di MEZZO

Polpa di branzino al vapore al fondente di peperoni e filettini di finocchio all'olio di oliva

## SECONDO PIATTO

Filetto di vitello in crosta di nocciole pepe verde e riduzione al Valcalepio rosso  
Patate novelle al forno - Ventaglio di zucchine

## DOLCE

Crostatina ai frutti di bosco e perle di meringa con gelato al pistacchio

Caffè

PROSECCO : MAS VALDOBBIADENE LE COLTURE

PINOT GRIGIO CASTELFIRMIAN MEZZACORONA

VALCALEPIO ROSSO CASTELLO DI GRUMELLO

€ 60,00 TUTTO COMPRESO

TRATTORIA AL LAGO RIVA DI SOLTÒ