



Pasqua

17 Marzo 2022

Dadolata di asparagi bianchi e verdi

uova di quaglia, fiori di zucca fritti
chips di pasta phillo e yogurt allo zafferano

primo piatto

Ravioli di pasta fresca

ragù di cortile Az. Agr. *Valleogra di Malo*
crema di asparagi, burro nocciola e scaglie di formaggio
di *Malga Camporosà*

secondo a scelta

Vitello e spugnole

vitello marinato ai pepi,
patate novelle al forno ed erbe di campo

oppure

Filetto di trota iridea

troticoltura *Sella di Valdastico*, in crosta di mandorle
e aglio orsino, patate schiacciate e verdure primaverili

dessert

Bignè ripieno

con crema pasticciera alla colomba pasquale
fragole marinate e cioccolato bianco

45 euro - bere escluso

Possibilità di Asporto

Sarà possibile richiedere il menù d'Asporto
con ritiro al ristorante
Sabato 16 entro le ore 18.00

35 euro

Menù Bambini

Maccheroncini all'uovo

ragù bianco di vitello
ed erbe aromatiche

Vitello con patate al forno

Bignè ripieno

con crema pasticciera alla colomba pasquale
fragole marinate e cioccolato bianco

25 euro

Info e Prenotazioni

telefono 0445 71 30 61

whatsApp +39 0445 71 30 61

Mail info@giorgioeflora.it