

# PRANZO DI PASQUA

Domenica 05 Aprile

Dalle ore 12.30

75,00 € PER PERSONA

bevande escluse

Gianni Spegis propone:

Benvenuti, Buona Pasqua.....con

*LA GIARDINIERA* di verdure in agrodolce, glassata al Bagnetto Rosso, con Salsa Tommata alla maniera antica.

IL SALMERINO

Marinato ai pepi ed affumicato.

Cracker di semi di lino e sesamo, yogurt greco, sedano e finocchi fermentati, polvere di lamponi.

LA PASQUALINA

Tortino della Tradizione in Sfoglia con Papaveri, Agretti, Silene e Girasoli, Ricotta di Seirass e Salsa Bernese.

IL RISO (tto)

Carnaroli di Baraggia "Tenuta Zaccaria" con Asparagi crudi e cotti, mimosa d'uovo "Cascina Olivero" e fonduta di Maccagno DOP.

I RAVIOLI

Ripieni di Maigret d'Anatra, jus all'arancia al profumo di Cointreau, crema di sedano rapa e chips di radici primaverili.

IL CAPRETTO

allo spiedo, ripieno alle erbe di campo con la sua riduzione, crema di patate arrosto, insalata di verza e cavolo rosso con colatura di alici.

Rinfrescante intermezzo, gusto fragola.

L'UOVO di Cioccolato Fondente 70%, cremoso al Gianduja, Crumble di Mandorle e Noci Pecan con Menta piperita e Frutto della Passione.

La Colomba di Gianni.

