



IL PRANZO DI PASQUA 2019

Domenica 21 aprile 2019 ore 12,30

EccoVi in allegato il menù che lo
Chef Damiano intende proporVi,

Vorrete essere con Noi per trascorrere
insieme la Pasqua?

*Prezzi € 55,00 a persona, tutto compreso

€ 35,00 ragazzi dai 6 anni, i piccoli fino ai 5 anni nostri Ospiti

Nel prezzo sono compresi: vini, spumanti e dessert wine a volontà,
addobbo floreale ai tavoli e nei bagni, servizio guardaroba, parcheggio.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

info@borgoallaquercia.it tel 030/601001- 030/6015173



Menu

Spumante di benvenuto al tavolo con golosità
della tradizione pasquale

Prosecco millesimato

Tortino di patate e cicoriette di campo con fonduta al bagoss e zucchine croccanti

Risotto "vialone nano" mantecato ai Louertis,
pistilli di zafferano e stracciatella di burrata campana

Millefoglie di pasta fresca alle verdure primaverili
con salsa di funghi pioppini e porri dolci

Valtinesi chiaretto

Il capretto alla bresciana in teglia al profumo di rosmarino,
sfumato al Lugana

Polenta filante ai formaggi di monte

e

Filetto di maialino con cottura al rosa, salsa al basilico e scorzette di arancia

Patate all'erba cipollina e bacon/cannolo alla bresciana

Garda Gropello "Riserva del Fondatore"

Sorbetto a cucchiaio agli agrumi di Sicilia e zenzero
con sbriciolata di pistacchi di Bronte

La colombina pasquale in sfoglia
con crema allo Chantilly e gelato alla stracciatella

Brachetto d'Acqui

L'espresso
Ovetti pasquali

