

“Da Valentino”

Cucina Casalinga Stagionale

*Antichi Sapori, Nuovi gusti,
Vecchie Tradizioni.*

*Stufati e Carne alla Brace
Serate a Tema*

1° Menù di Pasqua

20 Aprile

Aperitivo di Benvenuto a Buffet

con verdure impastellate, tranci di torta salata alle erbe, sfornatini di Rosole e Strudel di Tanoni

Primi: Pasta al forno con Borragine e salsiccia, oppure fagottino.

Risotto Baccalà e Asparagi da Monte

Lasagnette al Colombino

Sorbetto al Profumo di Rosa

Secondi: Lombata di maiale alle erbe fini

Costine di Agnello al Tarassaco

Tagliata di Manzo classico

Contorni adeguati

Pan di Spagna alle Fragole caramellate

Focaccia con creme

Moka e correzioni

Acqua e vini in abbinamento

2° Menù di Pasqua

Antipasto: Sfornato di Rosole e Asiago

Primi: Pasta al forno

Lavagnette al Colombino

Bis di secondi

1 Dolce

Moka e correzioni

Acqua e vini

Per ulteriori info chiamare al numero 0444/868002

Pasquetta menù alla carta