

PASQUA 2023

Ore 12.30

GRAN BUFFET D'APERITIVO DI BENVENUTO

Cocktail Aperol spritz e analcolico al kiwi e lime
Vino Custoza, Lugana e Prosecco
Succo d'arancio e ananas in caraffa
Acqua Minerale naturale e gasata

Finger Food

Riso nero Venere e seppia saltata
Cous Cous alla curcuma con verdure di stagione
Crostini con pomodorini e basilico
Crostini con baccalà mantecato
Torta Pasqualina

Fritti di verdure in tempura con melanzane, zucchine,
peperoni, cipolla di Tropea, spicchi di carciofo,
funghi champignon

Taglieri di Salumi del territorio italiano selezionati da Scapin per voi:

Prosciutto di Parma, Speck dell'Alto Adige
Soppressa Veronese all'aglio insaccata e stagionata da noi
e i tipici "quadratonni di mortadella"
Con tranci di baguette, crostini aromatizzati,
grissini naturali e al sesamo,
focaccia al rosmarino e gnocco fritto

Taglieri di formaggi stagionati del territorio italiano selezionati da Scapin per voi:

Monte Veronese media stagionatura,
Cimbro e Asiago a tocchetti
Formaggio Grana a scaglie selezione "nonno Bepi Scapin"
Accompagnati dalle nostre mostarde, confetture
e giardiniera dalle ricette di "Mamma Gioconda"

ore 13.00

AL TAVOLO

Primi piatti

Risotto agli asparagi con Gelato al Grana Padano
& Bis di tortelli fatti a mano:
Tortelli verdi con ripieno di Faraona
Tortelli con ripieno al Radicchio Rosso di Verona
e Monte Veronese

Secondo piatto

Pluma di Maialino cotto a bassa temperatura
con salsa al Soave
Contorno di taccole spadellate

Dessert

Colomba del nostro pasticciere con crema Chantilly
Caffè e Correzioni
Soave, Valpolicella Classico, Spumante

€ 50,00
A PERSONA

€ 25,00
A BAMBINO
(dai 5 ai 10 anni)

È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE