



Gran Buffet di Pasqua

Bevande

Cocktail Aperol Spritz e Campari Spritz

Vino Custoza, Soave e Prosecco

Succo d'arancio e ananas in caraffa

Acqua minerale Naturale e Frizzante

Esperienza Veneta

Polentina gialla morbida nel paiolo

Moscardini in umido, Baccalà mantecato,

Luccio in salsa alla Gardesana,

Gorgonzola al cucchiaino, Soppresa Veneta all'aglio,

Scaglie di Monte Veronese

I nostri cicchetti

Bruschetta al formaggio erborinato e noci,

Uovo ripieno, rondella di baguette, formaggio caprino e pomodoro disidratato sott'olio

Chips di pollo e frittura di pesce

Fritti di verdure con melanzane, zucchine, peperoni, cipolla di tropea, Champignon

Salumi del territorio Italiano

Selezione Scapin per voi:

Prosciutto di Parma, Speck dell'Alto Adige,

Soppresa Veronese all'aglio

insaccata e stagionata da noi,

i tipici "quadrantoni di mortadella"

con tranci di baguette, crostini aromatizzati,

grissini naturali e al sesamo,

focaccia al rosmarino e gnocco fritto

Formaggi stagionati del territorio

Selezione 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"



Menu di Pasqua

Primi piatti

Risotto Carnaroli ai Carciofi con crema di Opera
Tortelli Verdi fatti a mano da noi
ripieni alla Faraona con vellutata alla Provenzale

Secondo piatto

Guancetta di Manzo brasata al Valpolicella
servita con spuma di sedano di Verona
Caponatina di Verdure

Dessert

Colomba del nostro pasticciere
con crema al Caffè

Bevande

Acqua minerale Naturale e Frizzante
Soave, Valpolicella Classico
Spumante
Caffè e distillati

€ 55,00 per persona, € 25,00 bambini fino ai 10 anni