PRATELLO

Ostern 2025
AGRAR-WELD PRATELLO

BUFFET VON 12 BIS 13 UHR

MANGALICA WURSTSPEZIALITÄTEN
Hausgemachter Salami, Mortadella, gekochter Vorderschinken, Coppa und Pancetta

AUS DEM HÜHNERSTALL
Ei mit Spargel, im Eierschale serviert
Hühnchensalat, Gartenspinat, knuspriger Speck und Balsamico-Dressing

KÄSEREI
Gebackene Kuh-Ricotta
36 Monate gereifter Grana Padano
Quartirolo, Rote Bete und Apfelessig

PRATELLO-GARTEN
Süß-saurer Garten-Gemüse, Artischocken mit Minze und Erbsencreme,
frittierte Gemüse und Pilze mit süß-saurer Soße, knusprige Rohkost
mit feinen Kräutern, Quiche mit Garten-Gemüse

VOM SEE
Marinierte Goldforelle, grüne-Apfelpüree mit Sichuan-Pfeffer, Sauerrahm
Hecht in Carpione
Polenta-Cannolo, Coregone-Mousse mit Kapernpulver und kandiertem Zitronen
Räucherforellen- und Asiago-Quiche

ALLE ZUM TISCH

NON C'È RISO SENZA SORRISO
Carnaroli-Reis, Garda-Zitronen, Gemüsejus

TUTTO ARROSTO E NIENTE FUMO
Gerösteter Ziegensattel, marinierte und geschmorte Keule,
Polenta aus schwarzem Spinoso-Mais und Vignarola
(ein traditionelles römisches Gemüseeintopf)

SE SON ROSE FIORIRANNO
Rosenkuchen, dehydrierte Himbeeren, weiße Schokoladen- und Bananen-Mousse

€80,00 PRO PERSON
WEIN INBEGRIFFEN

RESERVIERUNG ERFORDERLICH

+39 030 9907005 events@pratello.com