PRATELLO

Pasqua 2025
AGRIMONDO PRATELLO

BUFFET DALLE 12 ALLE 13

NORCINERIA DI SUINO MANGALICA
Salame nostrano, mortadella, spalla cotta, coppa e pancetta

DAL POLLAIO
Uovo con asparagi, serviti nel suo guscio
Insalata di pollastra, spinaci dell'orto, bacon croccante e salsa al balsamico

CASEIFICIO
Ricotta vaccina infornata
Grana Padano 36 mesi
Quartirolo, barbabietola e aceto di mele

L'ORTO DI PRATELLO
Verdure dell'orto in giardiniera, carciofi alla menta e crema di piselli,
verdure e funghi in pastella con salsa agrodolce,
pinzimonio croccante ed erbe fini, quiche di verdure dell'orto

DAL LAGO
Trota oro marinata, purea di mela verde al pepe sichuan, panna acida
Luccio in carpione
Cannolo di polenta, mousse al coregone con polvere di capperi e limone candito
Quiche alla trota affumicata e asiago

TUTTI A TAVOLA

NON C'È RISO SENZA SORRISO
Carnaroli, limoni del Garda, jus di verdure

TUTTO ARROSTO E NIENTE FUMO
Baron di capretto arrosto, coscia marinata e brasata,
polenta di nero spinoso e vignarola

SE SON ROSE FIORIRANNO
Torta di rose, lampone disidratato, mousse al cioccolato bianco e banana

A PARTIRE DA €70,00 A PERSONA

VINI AL CALICE INCLUSI

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

+39 030 9907005 events@pratello.com