



**20 APRILE 2025 - ORE 12:30**

## MENU



### **Antipasti**

*Selezione di salumi tipici nostrani:  
Salame dop e coppa stagionata 24 mesi  
Ciambelline pasquali con fave e pecorino  
Giardiniera di verdure della casa  
Caramelle di sfoglia con cuore di carciofo alla maggiorana  
Mini pasqualina con uova di quaglia*

### **Primi**

*Risotto con ristretto al pomodoro, pesto di basilico e gocce di stracciatella  
Tortelli rosa ai semi di papavero con zucchine novelle  
e ricotta della Valle Staffora*

### **Secondo**

*Ricetta storica di Famiglia:  
Agnello al forno con salsa alle erbe e cubetti di patate arrosto  
oppure  
Scortichina con fieno di porri e patate*

*Sorbetto digestivo alla melissa*

### **Dessert**

*Torta di Pasqua con tartufo di colomba*

### **Caffè**

*Digestivo della casa*

**COSTO DEL MENU A PERSONA € 60,00  
ACQUA E VINI INCLUSI**

*Bonarda, barbera e pinot nero vinificato in bianco  
Cantine Cà del Gè e Giorgi  
(1 bottiglia ogni 4 pp.)*



PASQUA