

A Pranzo di Pasqua 27.03.16

Entrée dello chef

Antipasti

Veli di spada fumé su brunoise di verdure e terrina di salmone con granella di pistacchio

Tempura di mare

Lombata di vitello cotta a bassa temperatura con misticanza di pomodori secchi, julienne di carciofi e scaglie di grana

Primi

Trofie ai frutti di mare con crema di cime di rapa
Cannelloni al ragù d'agnello

Secondo

Trancetto di ombrina alle erbe aromatiche su vellutata di carote e gamberone reale

Freschezza al limone

Composè di frutta con bavarese al cioccolato nero
Dolci Pasquali

Bevande comprese



masseria Protomastro
www.masseriaprotomastro.it