

A Pranzo di Pasquetta 28.03.16

Entrée dello chef

Antipasti

Bocconcino norvegese in pasta greca con cipolla rossa e fiori eduli

Girello di manzo al punto rosa con flan di ricotta e mandorle a filetti

Primi

Calamarata con triglie di scoglio, crema di fave e profumo di pane

Rollè di pasta fresca ripieno di carne su salsa tartufata

Secondo

Lombatina d'agnello con cuore di spinaci e patate arrosto

Sorbetto agli agrumi

Fantasia di frutta
con golosa chantilly
Dolci Pasquali

Bevande comprese



masseria Protomastro
www.masseriaprotomastro.it