

MENU PRANZO DI PASQUA
20.04.25

A N T I P A S T O

Affettati Tradizionali e Formaggi

prosciutto di Parma "Al Naturel" vincitore 3 fette eccellenza
Gambero Rosso, coppa e pancetta Piacentina, salame Bergamasco,
speck del Tirolo e formaggi della Valcavallina

P R I M I

Risotto Carnaroli, Porcini e Taleggio DOP

riso Salera invecchiato due anni, porcini e crema di taleggio

Agnolotti di Nonna Anita

ripieni di stracotto di manzo, arrosto di maiale, spinaci,
con burro, salvia e pancetta

S E C O N D I

Brasato di Manzo al Vino Rosso

con polenta di Storo ai formaggi

Capretto della Tradizione

D O L C E

Colomba con Crema Inglese

Caffè

B E V A N D E

Acqua minerale,

PRANZO: Valcalepio Rosso e Bianco Doc Locatelli e Caffi,

DOLCE: Moscato Spumante e Prosecco docg Varaschin

60 euro a persona

035814513 | LOCANDELBOSCAIOLO.IT

