

MENU PRANZO DI PASQUA
05.04.26

A N T I P A S T O

Il Tradizionale

Prosciutto crudo di Parma "Al Naturel" vincitore 3 fette
eccellenza Gambero Rosso, coppa e pancetta Piacentina,
salame Bergamasco, speck del Tirolo, giardiniera fatta in
casa, cipolline borretane e polenta di Storo con burro,
taleggio e robiola.

P R I M I

Risotto al Profumo di Timo

riso carnaroli Salera invecchiato 24 mesi mantecato con
crema di zucchine, pomodorini confit, robiola e timo.

Agnolotti di Nonna Anita

ravioli fatti in casa ripieni di arrosto di vitello e manzo,
arrosto di lonza di maiale, spinaci, burro, salvia e pancetta.

S E C O N D I

Brasato di Manzo

cappello del prete cotto per 12 ore con aromi e
vino rosso servito con patate al forno.

Coniglio e Polenta

morbido coniglio cotto lentamente in umido con sedano,
carote, cipolla, rosmarino, olive, capperi, aceto e pomodoro.

D O L C E

Semifreddo allo Zabbaione

con crumble dolce croccante e salsa al marsala.

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

65 euro a persona

035814513 | LOCANDA DEL BOSCAIOLO.IT

