

Menù di Pasqua

Domenica 17 aprile a pranzo.

Welcome drink con il cocktail del marchese.

*Stuzzicappetito,
pancake con marmellata alle cipolle di Tropea,
roast-beef all' inglese con salsa tzatziki.*

*Gateau di salmone
ripieno al calamaro su crema di edamame.*

*Risotto Salera 24 mesi agli stimmi di zafferano,
pere e scagliette di Bagoss.*

Sorbetto della Villa all' uva fragola.

Gamberoni sfumati all' armagnac
con agretti e crema di pomodorino giallo.

Mezza sfera di cioccolato bianco
e mousse al fondente.

Espresso.

Vini selezione della Villa,
e acqua minerale naturale e frizzante.

Euro 70.