

Pranzo di Pasqua

Antipasto

Carpaccio di manzo con cuori di carciofi all'olio evo, pomodorini confit, petali di caciocavallo e polvere di tarallo al finocchietto

Primi Piatti

Piccoli cannoli con farcia di ricotta del caseificio di Ca' Bortolani e asparagi

Tortellini in brodo di cappone

Secondi Piatti

Ventaglio di Vitello cotto a bassa temperatura glassato ai funghi Porcini

Costolette di agnello fritte

Contorno

Fette di patate rosolate al rosmarino

Crema Fritta

BUFFET DI DOLCI TRADIZIONALI



Acqua, vini Bianchi e Rossi dei Colli Bolognesi, caffè e liquori della casa inclusi

€ 50,00 A PERSONA

€ 25,00 PER BAMBINI FINO A 7 ANNI