



podere la torre



# 21 aprile 2019 Pasqua

## Menu carne

Entrée dello Chef e calice di Bollicine

Torretta di manzo scottato all'albese,  
asparago bianco di Bassano e fonduta  
al gorgonzola

Orecchiette al ragù d'anatra, gocce di  
fave e polvere di agrumi

Sorbetto pesca e amaretto

Maialino iberico, spinacino fresco  
scottato e patate sabbiose al rosmarino

Semifreddo al cioccolato ripieno di  
crema gianduia e mandorla croccante

Acqua, Caffè e Coperto compresi  
Vino escluso

35 €

## Menu pesce

Entrée dello Chef e calice di Bollicine

Parmigiana di melanzane con carpaccio  
di pesce spada

Risotto Gran Riserva Carnaroli al tartufo  
nero e gelato di bufala e gamberi rossi  
di Sicilia

Sorbetto pesca e amaretto

Polpo croccante, cremoso di patate al  
profumo di basilico e pomodorini confit

Semifreddo al cioccolato ripieno di  
crema gianduia e mandorla croccante

Acqua, Caffè e Coperto compresi  
Vino escluso

40 €