



Menu' di Primavera

Antipasti :

Insalatina di asparagi con *storione leggermente affumicato

Asparagi con colatura di alici, senape e calamari*

Culatta di Zibello con asparagi scapece

Lombatina di coniglio al balsamico e asparagi marinati

Sfogliatina con punte d'asparagi

Primi piatti :

Risotto con punte d'asparagi

Raviolo alla Bismarck con tuorlo d'uovo, ricotta e julienne di asparagi

Raviolone vegano con ricotta di mandorle ed asparagi

Spaghettoni mantecati al Parmigiano con asparagi fritti

Gnocchetti di ricotta con asparagi alla carbonara

Secondo piatto :

Asparagi cucinati a vapore e serviti nei modi tradizionali della casa :

Asparagi alla Bismark

(con burro, parmigiano e uova al tegamino)

Asparagi alla parmigiana

(con burro e parmigiano)

Asparagi con salse fredde

(maionese, salsa aurora, salsa tartara)

Asparagi alla friulana

(con uova sode da pasticciare in olio, aceto e pepe)

Asparagi all'agro

(con olio, limone e pepe)

Asparagi con salsa olandese

(con burro , uova)

Asparagi con salsa cacio e pepe

(con cacio , pepe, uovo , burro)

Asparagi con salse fredde vegane

(maionese, salsa aurora, salsa tartara)

Asparagi cucinati a vapore e serviti nel nuovo modo della Madonnina:

Corona di Asparagi

all'avocado , al mango , alla barbabietola , alla quinoa , all'hummus di ceci e spuma di asparagi

Dessert :

Cestino di fragole con gelato

€ 50,00 bevande escluse

Vino consigliato: Sauvignon Ronco dei Folo € 24,00

