

# *Pranzo di Pasqua 2018*

*Calice di Alta Langa 36 Mesi cantina Storica di Canelli Gancia  
con Ostriche Celine di Cancale e tradizionale insalata russa*

*Menù*

*Cruda di vitella battuta al coltello*

*Carpaccio di coniglio in porchetta su parella truset e girasoli con  
extravergine di oliva e balsamico all'ibisco e peperoncino*

*Soufflè alla clorofilla con vellutata al parmigiano*

*Ravioli Quadri di boraggine al burro fuso di malga e erbe aromatiche*

*Tajarín al ragù di carne e funghi Porcini*

*Capretto nostrano al forno*

*Stinco di Fassona cotto a bassa temperatura  
con suo fondo di cottura*

*Patate al rosmarino*

*Torta di castagne con mouss al Baileys*

*Macedonia di fragole e banane Zucchero e limone*

*Caffè*

*Vini: Arneis Dante Rivetti Neive*

*Barbera d'Asti Frem Scagliola*

*Moscato d'Asti*

