



## *Pranzo di Pasqua 2019*

*Calice di Alta Langa 36 Mesi cantina Storica di Canelli Gancia  
con Culatta di Langhirano e tradizionale insalata russa*

*Cruda di vitella piemontese battuta al coltello*

*Asparagi nostrani a mimosa con salsa rosa*

*Soufflè alla Clorofilla con vellutata al Parmigiano*

*Ravioli quadri di Boraggine al burro fuso di malga ed erbe aromatiche*

*Tajarín al ragù di carne e funghi Porcini*

*Capretto nostrano al forno*

*Guancia di fassone cotto a bassa temperatura*

*con suo fondo di cottura*

*Patate al rosmarino*

*Torta di castagne con mouss alla menta*

*Macedonia di fragole e banane zucchero e limone*

*Caffè*

*Vini: Arneis Dante Rivetti Neive*

*Barbera d'Asti Frem Scagliola*

*Moscato d'Asti*

