Il Pranzo di Pasqua

PANEVÒ

ANTIPASTI

Salumi tipici lombardi con formaggi e mostarde
Torta pasqualina
Sarde alla beccafico
Uovo con crema di parmigiano e bruscandoli
Polpo arrostito con crema di mais

PRIMO

Risotto con asparagi e formaggio di capra

oppure

Raviolo con ripieno di pecora, arachidi e salsa di erbe primaverili

SECONDO

Agnello alla brace con carciofi e patate

oppure

Hummus di ceci, caviale di melanzane e chips di polenta

DESSERT

Cassatina
Pastiera Napoletana
Colomba Pasquale
Gelato all'arancia e torrone

Calice di Champagne, acqua e caffè
€ 90,00 a persona

Easter Lunch

PANEVÒ

STARTERS

Typical Lombard cold cuts with cheeses and mustard
Easter pie
Sardines “alla beccafico”
Egg with Parmesan cream and wild asparagus
Roasted octopus with corn cream

FIRST COURSE

Risotto with asparagus and goat cheese

or

Ravioli filled with sheep, peanuts, and spring herbs sauce

MAIN COURSE

Grilled lamb with artichokes and potatoes

or

Chickpea hummus, eggplant caviar, and polenta chips

DESSERT

Cassatina
Neapolitan Easter cake
Easter Dove cake
Orange and nougat Ice Cream

Glass of Champagne, water and coffee
€ 90.00 per person