

Pranzo di Pasqua 2019



Antipasto misto della casa:

Lardo lonzato aziendale su letto di radicchio croccante

Flan di asparagi in crema delicata di tartufo

Tartare di Angus con abbinamento di luppolo selvatico

Tazina d'Angera con formaggina aziendale in bellavista

Salame di puro suino aziendale

Primi piatti:

Carnaroli ai fiori di sambuco mantecato al primo sale con pioggia di mandorle della Val di Noto

Raviolini fatti in casa con ripieno di persico del Lago Maggiore con filangé di verdure croccanti

Sorbetto al limone e zenzero

Secondi piatti:

Polpa bovina di razza Piemontese in riduzione di S.Quirico d'Angera con abbinamento di patate spadellate

Castrato d'agnello ai pistacchi di Bronte con abbinamento di erbe di campo

Dessert:

Macedonia di fragole con Agri-gelato aziendale

€ 50,00 coperto e bevande escluse

Bambini fino a 8 anni € 27,00 coperto e bevande escluse con apposito menù bimbo

[Info e prenotazioni 0331.975131 / www.ilvecchiocastagno.com](http://www.ilvecchiocastagno.com)

