

Il Pranzo di Pasqua

5 Aprile 2015

MENÙ

All'arrivo in giardino:

Gli Analcolici alla frutta, lo Stroligo metodo Classico Brut, il Rosa di Corte brut rosè e la Fontana del Tarò dell'Antica Corte Pallavicina.

Le stuzzicherie sfiziose calde e fredde dalla nostra cucina.

Le oasi tipiche con degustazione della spalla cotta calda di maiale nero con tocchetti di torta frita.

Alla griglia di Fausto lo scottadito degli Spigaroli.

Lo Spallotto di maiale nero al coltello con la focaccina e il Parmigiano-Reggiano di Pianura e di Collina.

A tavola:

Il Culatello dell'Antica Corte Pallavicina e il salame Spigarolino con la giardiniera di Corte.

I ravioli di ortaggi con prezzemoli, piselli e asparagi.

Il risotto mantecato al tartufo di primavera.

Il classico agnello Pasquale all'Arantina con le patate rosolate.

La punta di vitello ripiena alla parmigiana con le cipolline agrodolci.

Al gran buffet...la rottura dell'uovo gigante con sorprese per tutti i bimbi!!!

La selezione dei migliori formaggi del nostro Appennino.

La frutta fresca, il trionfo di sorbetti e le macedonie.

I dolci caserecci secondo le ricette di mamma Enrica e le golosità creative del "maestro" pasticcere.

Il caffè di Angieleto al buffet.

Il caffè espresso.

Il carrello dei superalcolici.

La piccola carta dei vini di Corte:

Tamburen Bollicine rosato

Bianco frizzantino

Rosso del motto

Gutturnio quieto

Malvasia amabile

Massimo e Luciano Spigaroli augurano a tutti quanti una splendida Pasqua sperando davvero che il menù preparato sia di vostro gradimento.

Euro 59,00 cad.