

Pasquetta al Cavallino Bianco

6 Aprile 2015

Una pasquetta casual..

All'arrivo:

Un bicchiere di Tamburen rosato con il cono di verdure fritte e crocchette di Culatello

Il gran buffet targato Spigaroli:

Il Culatello di Zibello su Berkel rossa con pane bianco.

La spalla cotta calda di maiale nero con tocchetti di torta frita e i nostri salami in degustazione con la focaccina tiepida.

L'insalatina alla parmigiana, la salsa verde con uova e acciughe, l'insalatina di funghi rucola toscane.

Il parmigiano reggiano di pianura e quello di collina e il luccio in salsa Farnese.

A tavola:

I tagliolini al burro d'affioramento della vacche rosse e culatello.

La lasagnette gratinate alle erbe di primavera.

Ai buffet dolce:

La frutta fresca, il trionfo di sorbetti e l'insalata di frutta fresca con fragole al limone.

Il semifreddo agli amaretti e il budino al cioccolato amaro.

Le crostate caserecce secondo le ricette di Mamma Enrica.

La Caffetteria:

Il caffè di Angiulen, il caffè espresso e i nostri digestivi.

La piccola carta dei vini di Corte:

Tamburen bollicine rosato

Bianco Frizzantino

Rosso del Motto

Gutturpio quieto

Malvasia dolce

Il prezzo è fissato in euro 40,00 a persona tutto compreso.

Per i bimbi sotto i 10 anni la riduzione sarà del 50%.

