

# Pasquetta al Cavallino Bianco



6 Aprile 2015

## Il grande pranzo di Pasquetta : un'atmosfera di festa lungo le rive del fiume Po.

### All'arrivo:

*Gli analcolici alla frutta, lo Strolago metodo classico Brut, il Rosa di Corte bollicine Brut e la Fontana del Tarò dell'Antica Corte Pallavicina.*

*Le stuzzicherie sfiziose calde e fredde e le oasi tipiche con degustazione della spalla cotta calda con tocchetti di torta frita, lo scottadito degli Spigaroli dalla griglia di Fausto e il Parmigiano Reggiano di pianura e di montagna.*

### A tavola:

*Il Culatello dell'Antica Corte Pallavicina, il salame cresponetto, lo Spigarolino ed il lardo alto del Po in degustazione accompagnati dalla salsa verde con le uova e le acciughe.*

*Il risotto di casa verdi alle verdure d'orto, tostone filante e croccante di Culatello, secondo l'antica ricetta di famiglia. I classici tortelli di erbe alla parmigiana.*

*Il filettino di "Nero di Parma" intramezzato da culatello e tostone con finocchi dorati.*

*La nostra anatra arrostita come da tradizione con le sue patate.*

### **Il gran buffet con 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 Pasticcere.*

*Il caffè di Angiulen al buffet, il caffè espresso e il carrello dei digestivi.*

### **La piccola carta dei vini di Corte:**

*Tamburen bollicine rosato*

*Bianco Frizzantino*

*Rosso del Motto*

*Gatturnio quieto*

*Malvasia dolce*

**Il prezzo è fissato in euro 57,00 a persona tutto compreso.**

**Per i bimbi sotto i 10 anni avremo una riduzione del 50% e sarà possibile avere anche un menu appositamente studiato.**