

Pasquetta

2024

Culaccia di Langhirano

solfiti

Salame della Cascina Bariselli e uova sode

uova, solfiti

Quadrucchio di polenta con fonduta di taleggio e funghi trifolati

latticini

Pane tostato con mousse di robiola e prosciutto cotto

glutine, latticini

Gratin di patate, spinaci e fontina

glutine, latticini, sedano

Tortino di uova, bresaola e pane bianco

glutine, uova, latticini

Primi piatti

Risotto ai mirtilli, gorgonzola e culaccia croccante

latticini, sedano, solfiti

Paccherata ai due pomodori con stracciatella e pancetta

glutine, latticini, sedano, solfiti

Secondi piatti

Carpaccio di magatello cotto a bassa temperatura con verdure

sedano, solfiti

Capretto pasquale con polenta e patate

latticini, sedano

Dessert

Mousse allo yogurt con crumble al cacao e composta di mirtilli

glutine, latticini

dalla nostra cantina

Curtefranca Doc rosso e bianco

Con il dessert: Franciacorta brut Docg
e spumante dolce

Acqua e caffè

€ 55,00 - richiesta prenotazione allo 030 988 42 01 o info@solive.it

RICHIESTO ACCONTO PARI AL 30%

Menu bimbi

Prosciutto Cotto

Pasta bianca o al Pomodoro

glutine, sedano

Arrosto di Manzo con Patate al forno

sedano, solfiti

Mousse allo yogurt con crumble al cacao
e composta di mirtilli

glutine, latticini

€ 25.00

Solive Franciacorta | via Calvarole 15 |
Nigoline di Cortefranca | Bs
030 988 42 01 | info@solive.it