



## MENU PASQUA 2025

### ANTIPASTI

Carpaccio di manzo marinato alle erbe con insalatina di asparagi	<b>8,00 €</b>
Flan di asparagi e asiago di malga	<b>6,00 €</b>
Insalatina di asparagi crudi, guanciale croccante e salsa olandese	<b>7,00 €</b>
Baccalà mantecato, secondo tradizione	<b>9,00 €</b>
Asparagi alla griglia con salsa bolzanina	<b>8,00 €</b>
Salmone marinato agli agrumi e aneto fresco	<b>9,00 €</b>

### PRIMI

Pasticcio alla bolognese	<b>8,00 €</b>
Pasticcio di bruscandoli, erbe di stagione e comtè d'alpeggio	<b>8,00 €</b>
Crespelle agli asparagi	<b>8,00 €</b>
Fregula sarda al sapore mediterraneo con seppie, calamari e verdure	<b>8,00 €</b>

### PASTA FRESCA

Tagliolini	<b>3,5€/porzione 120gr</b>
Tagliatelle	<b>3,5€/porzione 120gr</b>

### SUGHI PRONTI

Ragù d'agnello	<b>6,00 €</b>
Ragù di corte	<b>6,00 €</b>
Sugo d'asparagi	<b>6,00 €</b>
Sugo alla busera	<b>7,00 €</b>

### SECONDI

Capretto marinato al rosmarino e cotto al forno	<b>13,00 €</b>
Vitello tonnato con capperi in fiore	<b>12,00 €</b>
Rotolo di faraona disossata ripieno di asparagi e pomodorini siciliani	<b>12,00 €</b>
Baccalà alla vicentina, ricetta senza tempo	<b>14,00 €</b>
Calamari ripieni e sugo di datterino	<b>14,00 €</b>

### CONTORNI

Erbe cotte	<b>4,50 €</b>
Scarola brasata con uvetta e olive taggiasche	<b>5,00 €</b>
Patate al forno	<b>4,50 €</b>
Caponata di melanzane alla mediterranea	<b>5,00 €</b>
Rosole di campo saltate	<b>5,00 €</b>

### DOLCI

Il tiramisù del nostro Albertino	<b>5,00 €</b>
Rotolo al limone	<b>4,00 €</b>

