

PASQUETTA 2026

MENÙ DEGUSTAZIONE

Menù

Soppressa di nostra produzione e giardiniera fatta in casa

Il nostro Uova e asparagi

Risotto con i s-ciopeti del Montello e basilico

Secondo a scelta al momento della prenotazione

Agnello arrosto "selezione Bottacin" con carciofi e crema al topinambur

Tagliata di controfiletto di manzo con patate al forno

Per concludere

Colomba tradizionale La Paterna con crema al mascarpone

Abbinamento vini

PSL Always, Ida Agnoletti,

Incrocio Manzoni, Ida Agnoletti,

Dogliani, Francesco Versio

50 EURO VINI, ACQUA E COPERTO COMPRESI



TABELLA ALLERGENI

1	ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi		8	CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili	
2	FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi		9	GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati	
3	LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie		10	LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari	
4	MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc		11	SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda	
5	PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali		12	SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	
6	SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale		13	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc	
7	SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili		14	UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo	