

———— Ristorante ————

PRANZO DI PASQUA

a Villa Necchi

APERITIVO D'ACCOGLIENZA CON FINGER A PASSAGGIO

Prosecco di Valdobbiadene

—
PLACÉ

ANTIPASTI

Sashimi di manzo, cantabrico e peperone giallo
di Voghera leggermente appassito

Frittata di cipolle con uovo d'oca,
spuma di fegato grasso di Mortara "Gioachino Palestro"
e infuso di bucce di lodigiano grigliate

Minestra marinata su fonduta di pizzicorno della Valle Staffora

—
PRIMO PIATTO

Carnaroli Riserva "San Massimo"
in risotto al limone sfusato d'Amalfi,
trota e la sua bottarga

—
SECONDO PIATTO

Spigola, carciofi e patate del Passo Brallo

—
DESSERT

La nostra Pastiera di riso con gelato e salsa al liquore strega

Colomba della tradizione pasquale

—
Acqua, Vini Selezione Villa Necchi, Caffè

Buon appetito

