

# MARdiVINO ristorante

## Pasqua 2018

APERITIVO DI BENVENUTO

CON PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY

ACCOMPAGNATI DA

PANZEROTTINI PUGLIESI CON MOZZARELLA E POMODORO  
RUSTICI ASSORTITI, OLIVE ASCOLANA, MOZZARELLINE IMPANATE  
FOCACCIA CON LE OLIVE

### M E N U

ROLLATINA DI SALMONE AFFUMICATO CON ROBIOLA E PEPE ROSA  
SU GERMOGLI DI VERDURE E SPICCHI DI ARANCIO TAROCCO  
SPIEDINO DI GAMBERONI IMPANATO CON SEMI DI SESAMO E FRITTO  
SU POLENTINA MORBIDA PASTICCIA ALL'ASIAGO



RAVIOLONE RIPIENO AL TUORLO FONDENTE CON RICOTTA E SPINACI  
SU RAGOUT DI PESCATRICE E PISELLI  
RISOTTO CON CAPESANTE E ASPARAGI  
MANTECATO CON TARTUFO NERO DI NORCIA



CALAMARO RIPIENO COTTO NEL SUGO ALLA PIZZAIOLA  
SU CROSTONE DI PANE CASERECCIO TOSTATO  
COLOMBA PASQUALE FATTA IN CASA  
CON CREMA PROFUMATA AI FIORI DI ZAGARA  
CAFFE'

PER PERSONA € 55.00

COPERTO, ACQUA, TAI FRIULANO IN BOTTIGLIA, LIMONCELLO