

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 PASTICCIATA 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