

IL PRANZO DI PASQUA

Flûte di Bollicine augurale e la Tortina Pasqualina

☞

Petali di Salmone affumicato agli agrumi
con Insalatina di Carciofi e Gamberi, alla Borromea

☞

Culatta Piacentina, stagionata in cantina
con Crostone di pane di Meliga alla fonduta di Parmigiano Reggiano oltre 30 mesi e Pere

☞

Risotto sfumato al Brut Millesimato con Bettelmatt di Bettelmatt
e Riccioli di Pesce Persico

☞

Costolettine di Agnello scalzate dei Prés Salés alla Giudea
con Patate Kubik

☞

Cocotte gelata al Limone dei Caraibi e Fragola "Mara de Bois"

☞

Colomba artigianale della Pasticceria Valli ai Due Cioccolati e all'Arancia
con crema "Delice"

☞

Moka



La Selezione Privata "Barone del Colle": bianco e rosso
L'Acqua della Fonte

Euro 65,00 per persona - menu bimbi disponibile a euro 30,00

*Lo Chef avrà il piacere di preparare e soddisfare, su prenotazione,
eventuali pietanze di Vostro gradimento in sostituzione al menù e per intolleranze.*

E' GRADITA LA PRENOTAZIONE
PER INFO E PRENOTAZIONI: TEL. 0322-46521
hotel@atlanticarona.com - www.atlanticarona.com