

MENU DI PASQUA

Gran Buffet di Antipasti con flute di Spumante

Selezione di affettati trentini - Selezione di formaggi trentini - Carpaccio di carne salada con rucola e grana - Saccottino di bresaola su rucoletta di campo - Bruschettine di pomodoro - Crostone di polenta con lardo e funghetti - Rotolini di piadina Squacquerone speck e rucola - Bigne' alla crema di asparagi e capperi - - Spiedini di frutta - Stick di verdure croccanti - Pomodorini ripieni con salsa caraibica - Cestino di grana con insalatina di campo e uova di quaglia al vapore - Uova Mimosa alla barbabietola - Uova in barchetta- Uova ripiene gratinate - Uova farcite con crema di piselli - Torta Pasqualina - Canapè agli asparagi - Le caramelle Pasqualine ai cuori di carciofo - Torta di cipolle con prosciutto cotto e prezzemolo - Arancini di riso - Olive ascolane - Mozzarelline panate - Trancetto di Quiche - Mini frittatina al formaggio e verdura -Spiedini di caprese- Petali di vitello con salsa tonnata e capperi - Cozze marinate - Insalata frutti di mare - Pesce marinato - Crostini di salmone - Acquarelle di lago - Crostini di pesce spada - Gamberetti in salsa rosa- Focaccia alla genovese -Pane fatto in Casa



Risotto alle barbabietole in cialda con noci del Bleggio

Ravioli con ripieno di faraona e burro al rosmarino



Sorbetto al limone



Millefoglie di vitello con melanzane e mozzarella

Cosciotto d' agnello con polenta di Storo

Cuore di carciofo stufato alla menta fresca e patate al rosmarino



Dolce Pasquale

Caffè

Vini: Chardonnay - Azienda Simoncelli
Merlot del Trentino - Azienda Simoncelli

Per prenotazioni:

Contattare Ristorante La Dolce Vita – Hotel Campagnola -0464/521103

Euro 55,00 a persona con bevande comprese

Menu Bambino: sconto del 40%