

Gastronomia pronta

antipasti

- Torta pasqualina con uova, prosciutto cotto e spinaci
- Gamberi in saor
- Sarde in saor
- Dentice mantecato
- Insalata russa
- Flan di carciofi con crema ai formaggi

primi

- Crespelle con erbe di stagione, ricotta e prosciutto cotto
- Crespelle con asparagi verdi e speck
- Crespelle con spinacino, fiore di zucca e crema di Montasio
- Lasagne al ragù di faraona e Porro
- Cannelloni con ricotta, spinaci e pancetta
- Lasagne con pesto e gamberi
- Millefoglie con pitina, asparagi bianchi e formaggio di Malga

secondi

- Agnello e capretto al forno
- Roast beef all'inglese
- La tonnata
- Bocconcini di agnello o di vitello con asparagi
- Baccalà alla vicentina

contorni

- Patate al forno
- Carciofi con gambo
- Asparagi al vapore
- Bieta e friarielli in tecia
- Spinaci
- Piselli

Pronti a cuocere

- Arrosto di vitello con asparagi verdi e speck dell'Alto Adige
- Rotolo di vitello con grisol, pavariel, ricotta di Marsure e cotto alla brace
- Arrosto di tacchino con frittata ai pistacchi, mortadella alcisa e friarielli
- Polpettone con olive, ricotta e crudo di Sauris
- Agnelli e capretti freschi
- Bracioline di agnello semplici o panate
- Polpettone con provola dolce, uova sode e spinacino fresco
- Vasta selezione di costate frollate 45 giorni