

MENU DI PASQUA

Ristorante da Biasio

ANTIPASTO

Uovo 65°, asparagi verdi, fonduta di pecorino e croccante di pan brioche

PRIMI

Tortelli di baccalà mantecato, crema di piselli e bottarga di muggine

Risotto agli asparagi bianchi di Bassano, limone salato, aglio nero e mandorla tostata

SECONDI

Filetto di rombo, crema di fave, beurre blanc allo champagne e polvere di capperi

Carrè d'agnello, patata, carota bruciata e yogurt al pepe

DOLCI

Uovo scomposto di cioccolato bianco, mascarpone, limone, fragole e basilico

EURO 90

Vini abbinati:

Trento d.o.c. az. Levii.,

Soave az. Masi,

Pinot Nero az. G. Tessari,

Recioto az. Cavazza

