

Il menu del Pranzo di Pasqua 21 aprile 2019, ore 12.30

ANTIPASTO

Uovo in camicia su cicoria stufata, crostone di Matera, lamelle di tartufo nero e crema al monte Veronese

PRIMI PIATTI

Carnaroli mantecato allo zafferano con ragù di vitello, il suo osso e punte d' asparagi verdi

Gnocchi ripieni alla crema di porcino su crema di zucchini in fiore

SECONDO PIATTO

Filetto di manzo all' Amarone con radicchio tardivo, sedano rapa e patate Goffredo

DESSERT

Savarin al cioccolato fondente su biscotto croccante, inserto al mou e scaglie al cioccolato bianco

€ 45,00 per persona



Menu vegetariano (senza carne)

ANTIPASTO

Uovo in camicia su cicoria stufata, crostone di Matera, lamelle di tartufo nero e crema al monte Veronese

PRIMI PIATTI

Carnaroli mantecato gli asparagi e mimosa d'uovo
Gnocchi ripieni alla crema di porcino su crema di zucchini in fiore

SECONDO PIATTO

Tomino in pasta brick ripieno di spinacini e Champignon

DESSERT

Savarin al cioccolato fondente su biscotto croccante, inserto al mou e scaglie al cioccolato bianco

€ 45,00 per persona



Baby menu

Cannelloni al ragù di carne e besciamella

Cotoletta di pollo con patate fritte

Gelato

€ 25,00 per bambino

Inclusi acqua, caffè, coperto e Vini a selezione del Sommelier

Posti limitati, prenotazione obbligatoria:

Ristorante@hotelveronesiatorre.it

+39 045.8619387

HOTEL
CONGRESSI
BEAUTY SPA
RISTORANTE LA TORRE 22
www.hotelveronesiatorre.it

