

## Pranzo di Pasqua ~ Easter Lunch Menu

9 Aprile 2023, ore 12.30 ~ April 9th, 2023 at 12.30 p.m.

Menù di quattro portate a scelta ~ 4 courses menu at your choice

### ANTIPASTO ~ STARTER

(Un antipasto a scelta tra ~ Choose one dish)

Uovo pochè in crosta di pane dorato su asparagi verdi, crema al parmigiano "Vacche Brune" e tartufo nero ~ Poached egg with golden bread crust on green asparagus, Parmesan cream and black truffle

Battuta di manzo con agretti, uova di quaglia, chips di tropea croccante ~ Beef tartare with agretti, quail eggs, crunchy Tropea onion chips

Bruschetta con acciughe del Cantabrico, stracciatella e ciriello arrostito ~ Anchovies from Cantabrico on a bruschetta of Altamura bread with roasted ciriello tomatoes and stracciatella cheese

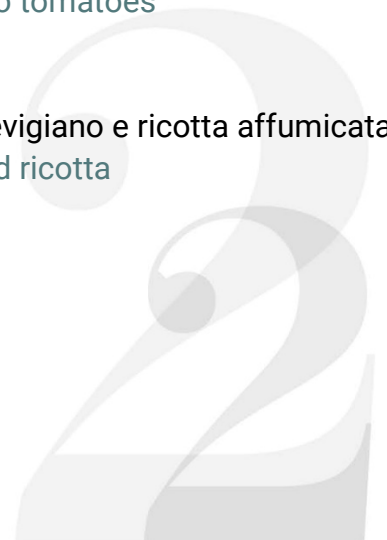
### PRIMO PIATTO ~ FIRST COURSE

(Un primo piatto a scelta tra ~ Choose one dish)

Risotto al prosecco con bouquet di verdure primaverili e riduzione al balsamico ~ Prosecco risotto with bouquet of spring vegetables and balsamic vinegar reduction

Tagliatella con battuto di Agnello, carciofi fritti e San Marzano arrostiti ~ Tagliatelle pasta with lamb chops, fried artichokes and roasted San Marzano tomatoes

Girolle di crespella Rose di crepes con besciamella, porro, radicchio trevigiano e ricotta affumicata ~ Crepes girolle with red chicory, leeks and smoked ricotta



**SECONDO PIATTO ~ SECOND COURSE**

**(Un Secondo piatto a scelta tra ~ Choose one dish)**

Lombo di Agnello in manto di zucchine e asparagi verdi ~ Lamb loin wrapped in courgettes and green asparagus

Supreme di pollo Veneto marinata al Soave ed aromi di stagione, con erbe saltate e carciofo arrostito ~ Supreme of chicken from Veneto with Soave wine and in-season aromas, stir-fried herbs and roasted artichoke

Triglia farcita con puntarelle e patate in crosta di mais ~ Red mullet stuffed with chicory and corn-crusted potatoes

**DOLCE ~ DESSERT**

**(Un Dessert a scelta tra ~ Choose one dish)**

Sformatino al cioccolato con frutti di bosco caldi e gelato alla vaniglia ~ Soft heart chocolate cake with mixed berries and vanilla gelato

Tiramisù Classico ~ Classic Tiramisù

Piccola meringata con mirtilli freschi e chantilly ~ Small meringue with fresh blueberries and chantilly

**55 € euro a persona ~ per person**

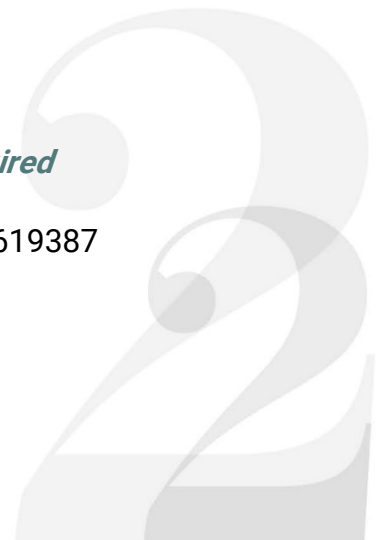
Include: acqua, caffè, servizio e coperto

Including: water, coffee, service and V.A.T.

**Prenotazione obbligatoria ~ *Reservation required***

[ristorante@hotelveronesiatorre.it](mailto:ristorante@hotelveronesiatorre.it)

(+39) 045 8619387



## Baby menu

Tortellini tipici di Valeggio al burro fuso e salvia

Local tortellini filled with selected meat in melted butter and sage

Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi e focaccia all' olio extra vergine

Parma ham 24 months aged, served with home-made focaccia with olive oil

Sformatino al cioccolato con frutti di bosco caldi e gelato alla vaniglia

Soft heart chocolate cake with mixed berries and vanilla ice cream

**40 €**

Il menu include acqua e una bibita, servizio e coperto

The menu includes Water and a Soft Drink (coke, orange juice, ...), service and V.A.T.

Per garantire un servizio adeguato eventuali richieste per variazioni o menù particolari (vegetariano, vegano, intolleranze) vanno concordate anticipatamente

Kindly inform us in advance about any intolerance, allergies, vegan or vegetarian menu requirements

Room Service: non disponibile ~ not available

