TENUTA Le Cave

PASQUA & PASQUETTA

a Tenuta Le Cave

PER INFO E PRENOTAZIONI:
045 4854559 - info@tenutalecave.com

TENUTA Le Cave

Menù

PASQUA

Uovo poché di Gallina Grisa della Lessinia,
asparagi in tre consistenze e tartufo nero

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con bruscandoli,
Monte Veronese DOP Vecchio in crema e cialda di Cimbro

Tortellacci verdi ripieni al capretto, consommé di tacchinella
e crumble di Grana Padano e aglio orsino

Sorbetto alla mela Granny Smith e finger lime

Tagliata di agnello nappato al burro nocciola,
cuore di carciofo gratinato al Josper e tuorlo marinato

Babà con crema Chantilly e amarene

Colomba pasquale

Il menù è inteso per l'intero tavolo al prezzo di € 55 a persona, bevande escluse.

TENUTA Le Cave

Menù

PASQUETTA

Crudo di Soave con tigelle

Uovo di Gallina Grisa della Lessinia CBT
su crema di asparagi verdi della Mambrotta
e cialda di Parmigiano

Grigliata mista al Josper con polenta e contorni di stagione
(salsiccia, costine, coppa di maiale brado, galletto)

Pasta fillo con crema chantilly e fragole

Il menù è inteso per l'intero tavolo al prezzo di € 40 a persona, bevande escluse.