

il menu di Pasqua 2013

ouverture

la **galantina** classica di gallina “*bionda di Villanova*”, con giardinetto di verdure cotte al vapore all’extravergine d’oliva

lo **sformato** di cavolfiori, broccoli e scalogni, con i gamberi nostrani scottati e la loro acqua

portate

gli **agnolotti** classici piemontesi, con il fondo di coniglio “*grigio di Carmagnola*”, fonduta di parmigiano di giovane stagionatura, sentore di limone e timo fresco

gli **gnocchetti di patate** con cipollotti freschi marinati, vellutata di baccalà, capperi caramellati e battuto di pane aromatico tostato

l’**agnello** “*sambucano*”, al profumo di Marsala secco e ginepro, cotto al forno con le sue patate

finale

il **tortino** di *colomba* della tradizione, con il fondente al cioccolato e i filetti di mandorle

costo a persona : € 40.00
esclusi bevande, caffè e superalcolici

IL MARKO di CASALINI 2010 - tel. 0142 944549
ristorante nella cornice di **LOCANDA DELL'ARTE**
via Asilo Manacorda 3 - 15020 SOLONGHELLO AL