



EVO
BARDOLINO

BRUNCH PASQUALE

L'ANGOLO DEGLI ANTIPASTI

Piccole tartare di manzo, polvere di speck
e maionese al pecorino di fossa

Prosciutto di Montagnana

Soppressa dello schioppo e salame della Valpolicella

Spalla cotta di San Secondo

Asparagi in agrodolce e giardiniera di ortaggi Bio

Uovo poché, asparagi e caviale di tartufo

Monte Veronese d'allevio e cimbro della Lessinia
affinato nel fieno con composta di peperoni e zenzero

Redivino di Corrado Benedetti...
(Formaggio affinato nell'Amarone)

Ricottine fresche affumicate

Insalata di gallina Grisa della Lessinia

Pizza di Pasqua al formaggio con fave,
caciotta primo sale e speck

L'ANGOLO DEL MARE

Ostriche Fine de Claire

Catalana di gamberi e scampi

Tartare di salmone, yogurt e uova di salmone

L'ANGOLO DEI PRIMI

Risotto mantecato alla bisque di astice
e asparagi bianchi

Lasagnetta alle primizie primaverili

L'ANGOLO DELLA CARNE

Frittura di agnello e coniglio
con verdure di stagione e crema all'anice

Sella di vitello in bellavista

Cosciotto di agnello ripieno al profumo di menta

DAL BARBECUE

Piccoli hamburger di gamberi alla curcuma
e cipolla caramellata

Ricciola al profumo di menta e lemongrass

Costolette di rombo

L'ANGOLO DELL'ORTO

Insalate novelle e crudités di stagione

L'ANGOLO DEI DOLCI

Buffet di dolci
Colomba e uova pasquali

€ 42,00 PER PERSONA (ACQUA, SUCCHI E CAFFÉ INCLUSI)

**IL BRUNCH SARÀ ACCOMPAGNATO DA MUSICA DAL VIVO
E INTRATTENIMENTO PER BAMBINI**