



Menù del Pranzo di Pasqua

Ristorante alla Campagna

Domenica 20 Aprile 2025 ore 12.30 - 13





Menù del Pranzo di Pasqua

Aperitivo con Garganega e Analcolico

Antipasto misto di pesce

Insalata di carciofi alla Greca

Pomodoro ripieno di capesante con croccante di pinoli

Spuma di gabilo (merluzzo fresco) all'erbetta cipollina e aceto balsamico

Insalata di branzino al vapore con puntarelli di asparagi alla vinaigrette

Per iniziare, proponiamo un antipasto a base di pesce e verdure,
in maniera tale che le verdure esaltino il sapore fine del pesce.

Primi Piatti

Risotto Vialone Nano agli asparagi e Monte Veronese mezzano

Panzerotto di crespelle ripieno alla Sbiraglia ricoperto di salsa ai pomodori confit

Il sapore delicato degli asparagi è abbinato a quello deciso del Monte Veronese di media

Proponiamo le crespelle con un ripieno di verdure, vitello e pollo, poi ricoperte dalla delicatezza dei pomodori confit

Secondi Piatti

Cosciotto di agnello al forno con gremolada di aromi primaverili

Oppure

Medaglione di tonno rosso spadellato al Durello con olive taggiasche e timo

Per permettere a tutti la scelta preferita vi proponiamo il secondo **di carne**,

dove per esaltare il forte gusto della carne d'agnello abbiniamo aromi primaverili

Oppure per chi desiderasse il secondo **di pesce** proponiamo il tonno insaporito da vino,
abbinato ai sapori della Liguria

Contorni

Misti cotti e crudi di stagione

Serviremo verdure di stagione crude e cotte elaborate con diversi aromi, in ricette originali.

Dolce

Semifreddo all'ananas e ragout di fragole

Caffè biologico Fusari

Prezzo a persona esclusi alcolici e vino da pasto 50 Euro.

Su richiesta per i bambini sotto i 10 anni, serviamo sia con le ricette proposte con l'alternativa della pasta al pomodoro o al ragù e la Cotoletta alla Milanese o l'Hamburger
(al prezzo del 50% del menù completo)

Ristorante alla Campagna

San Giovanni Lupatoto (VR), prenotazioni Tel. 045/545513



Menù del Pranzo di Pasqua

Apertura prenotazioni

Sarà possibile prenotare il pranzo di Pasqua dalle ore 12 di martedì 18 marzo 2025 telefonicamente allo 045545513 o al 3898780198

Il secondo di carne o quello di pesce?

Al momento della prenotazione o al massimo entro il 15 aprile ci serve sapere quanti del vostro gruppo desiderano il secondo di carne o di pesce

Caparra

Non ci serve caparra per la prenotazione del tavolo, chiediamo invece che in caso di problematiche a presenziare al pranzo di Pasqua o che vengano persone meno di quelle prenotate si avvisi subito, entro il 17/4, per darci modo eventualmente di chiamare chi è in attesa, non che si arrivi al ristorante il giorno stesso avvisando che “siamo in 3 in meno”

Lista di attesa

Quando avremo esaurito i posti disponibili raccoglieremo prenotazioni anche in lista di attesa, che contatteremo noi, nel caso in cui qualche prenotazione fosse cancellata per le tante problematiche del periodo

Per i bambini?

Se con voi avete dei bambini sotto i 10 anni, serviamo oltre alle ricette proposte nel menù del Pranzo di Pasqua, l'alternativa della pasta al pomodoro o al ragù e la Cotoletta alla Milanese o l'hamburger. Per i bambini sotto i 10 anni il prezzo del menù è il 50% (la metà) del prezzo del menù completo. Non serviamo il menù bambini per adulti

Per i bambini ci sarà anche **un laboratorio per decorare le uova sode**

