



La Corte Antica Restaurant

Manerba del Garda Bs

Menu' di Pasqua

21 Aprile 2019 ore 12.30

Amouse bouche e flut di bollicine

antipasti

Sformatino di asparago violetto d' Albenga,
su due consistenze di parmigiano Reggiano d.o.p. (36 mesi)

Trancetto di cosciotto d'Agnello da latte arrosto,
ravanelli saltati e Yogurt alla menta

primi

Risotto mantecato all'estratto di mandorla della val di Noto,
milanese di tonno e salsa alle olive nere

Tortelloni di Fagiano e ortiche, su composta di pomodorino canditi e
lamelle di carciofi saltati

secondo

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, terrina di funghi,
polenta di castagne, fave di cacao
e riduzione del suo fondo

dessert

Panna cotta alla Verbena e fava Tonka, crumble di mandorle
ed estratto di ananas e basilico

Vino Garda Classico Gropello D.o.c. o
Chiaretto Garda Bresciano (az. Agricola Biologica Due Pini),
acqua, caffè'

€ 60.00 p.p.

(valido su prenotazione)

info: 0365-552996

www.lacorteantica.com

