



*La Corte Antica Restaurant*

*Manerba del Garda Bs*

# *Menu' di Pasqua*

**12 Aprile 2020 ore 12.30**

**Amouse bouche e flut di bollicine**

**antipasti**

Sformatino di asparagi violetti d' Albenga,  
su due consistenze di Cacio Cavallo Silano d.o.p.

\*\*\*\*\*

Pancia di Maialino da latte croccante servito  
con il suo fondo ed pappa al Pomodoro con spuma di Parmigiano

**primi**

Risotto con fondo bruno di Carne, cren e  
Bresaola di Barbabietola

\*\*\*\*\*

Tortelloni d'Anatra, il suo petto scottato,  
riduzione di Sangiovese e polvere di Burro e Salvia

**secondo**

Milanese di Tonno, Yogurt alla Menta, Pak- Choi,  
Cipolla marinata e Katsuobushi

**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 e servizio

**€ 60.00 p.p.**

**(valido su prenotazione)**

**info: 0365-552996**

**[www.lacorteantica.com](http://www.lacorteantica.com)**

