



MENU DEGUSTAZIONE

PASQUA “A PALAZZO”

SFORMATINO DI LUPPOLO -
FONDATA E PERLE DI TARTUFO NERO

VENTAGLIO DI CULACCIA MORBIDA AL VALPOLICELLA

.

RAVIOLI BIO AGLI ASPARAGI FATTI A MANO CON
OLANDESE & SALVIA

.

CAPRETTO DA “LATTE” ARROSTO CON AROMATICHE E
PATATE NOVELLE AL FORNO

.

PARFAIT DI CREMA E FRAGOLE CON CRUMBLE AI DUE
CIOCCOLATI

*Il pranzo di Pasqua sarà servito nel parco verdeggiante, a bordo
piscina, oppure nelle preziose stanze interne del nostro bistrot.*

Prezzo €65,00 (bevande escluse)



Prenota ora +39 045 64 71 060



TASTING MENU

EASTER “A PALAZZO”

HOP SHOOT FLAN –
FONDUE AND BLACK TRUFFLE PEARLS

CULACCIA HAM FAN FLAVORED WITH
VALPOLICELLA RED WINE

.

HANDMADE ORGANIC ASPARAGUS RAVIOLI
WITH HOLLANDAISE SAUCE & SAGE

.

ROASTED BABY GOAT
WITH HERBS AND OVEN-BAKED NEW POTATOES

.

CREAM & STRAWBERRY PARFAIT
WITH DOUBLE CHOCOLATE CRUMBLE

*Easter lunch will be served in the lush green park, by the poolside, or in
the elegant indoor rooms of our bistro.*

Price: €65.00 (Beverage excluded)



Book now: +39 045 64 71 060



TASTING MENU

OSTERN "A PALAZZO"

HOPFENFLAN –

FONDUE UND SCHWARZE TRÜFFELPERLEN

FÄCHER VON ZARTER CULACCIA-SCHINKEN

MIT VALPOLICELLA-ROTWEIN

.

HANDGEMACHTE BIO-RAVIOLI MIT SPARGEL

MIT SAUCE HOLLANDAISE & SALBEI

.

GEBRATENES BABYZIEGE MIT KRÄUTERN UND IM OFEN

GEBACKENEN JUNGEN KARTOFFELN

.

CREME- UND ERDBEER-PARFAIT

MIT ZWEIFACHER SCHOKOLADEN-CRUMBLE

*Das Osteressen wird im grünen Park, am Pool oder in den eleganten
Innenräumen unseres Bistros serviert.*

Preis: €65,00 (Getränke nicht inbegriffen)



Jetzt reservieren: +39 045 64 71 060