



Casale Tor di Quinto

IL NOSTRO MENU DI PASQUA

Aperitivo di benvenuto

Polpettine di "allessò con favette e pecorino"

Centro tavola

*Flan di zucca gialla
con bocconcini di pollo speziati*

*Casatiello al cubo
con corallina alla genovese*

Frittatina di "maccheroni" all'amatriciana

Pranzo Servito

*Risotto mantecato ai formaggi
con mostarda di frutta e mosto di d'uva*

*Strozzapreti con carciofi
alla mentuccia e guanciaiale croccante*

*Mignon di manzo in crosta d'arancia,
con mini gâteaux di patate e scarola, pinoli ed uvetta*

*Soffice al cioccolato bianco
ed agrumi con croccantino alle "nocchie"*

La colomba della tradizione

Menù bambini

*Trofiette al ragù bianco
Cotolette del casale con patatine fritte
Mattonella al cioccolato con panna*

Prosecco per aperitivo di benvenuto
Vino bianco: (a richiesta) Pecorino - Cantina Colle Moro
Vino Rosso: Montepulciano d'Abruzzo - Cantina Colle Moro
Acqua minerale: Nepi-San Benedetto

Costo ad Adulto Euro 65,00
Costo a Bambino Euro 30,00
Orario pranzo: 13.00

Possibilità di riservare Salette
in esclusiva secondo capienza e disponibilità