



VILLA BRAIDA

LOCUS AMOENUS

PASQUA 2024
31 Marzo Ore 12.45



L'aperitivo al tavolo...

Insalatina di asparagi di Badoere con spuma di uova di quaglia affumicata, crumble di capasanta e pepe sichuan

Biscotto di pasta brisè con mantecato di dentice alle erbe e peperone crusco

Panino al vapore passato nell'olio evo con scarola, polipo alla brace e la sua maionese alla paprica dolce

Sfogliatina di brioches salata con burro allo spinaccino selvatico

Si Prosegue...

Risotto Carnaroli Gran Riserva IGP invecchiato 12 mesi affumicato al ciliegio con agretti, limone, triglia di scoglio e ricci di mare mantecato al burro chiarificato al timo

Ravioli del Plin tirati a mano con fave e gamberi, latte di cocco, bottarga di tonno e fave fresche

Trancetto di baccalà cotto a bassa temperatura, brodetto di garusoli e vongole, cardoncelli, cime di rapa glassate al sugo di oliva bruciacciata

Colomba Pasquale alla brace con crema al tiramisù, Macaron al cioccolato bianco e sorbetto di fragole



Acque, Vini e Caffè*

€75.00 p.p.

**Vini : Prosecco Villa Braida Docg Extra Brut Colli Asolani
Soave I Prandi Cantine Marcato, Moscato Giallo Colli Euganei*