



**IL VITTORIANO
RICEVIMENTI**

Pranzo di Pasqua 2026

Drink di benvenuto

Petit hors d'ouvres con prosecco e drink analcolici

Antipasti

Capesante al gratin con stoccafisso profumata alla menta
piperita

Carpaccio di polpo su letto di finocchietto in agrodolce

Tagliolini di seppia con olive leccine e capperi selvatico

Salmone affumicato al ciliegio

Prosciutto S.Daniele su cialda ai cinque cereali

Mozzarella di bufalina campana

Tortino ai funghi cardoncelli e melanzana affumicata

Primi piatti

Cavatelli magnum ai gamberi rosa con pesto mediterraneo e
julienne di zucchine croccanti

Gemelli ai funghi finferli con polvere di peperone crusco e
burrata

Secondi piatti

Medaglione di vitellino con fonduta di parmigiano reggiano
d.o.p.

Lunette di tubero silano alla paprika

Costine di agnello alla scottadito

Dessert

Ghirlanda di frutta con panna cotta al melone

Colomba pasquale farcita al tiramisù

Selezione di vini e spumanti

Amari e caffè

Prezzo € 80 a pers.

Info e prenotazioni:

0831726221