

## DOLCI

*Focaccia su crema al Torcolato*

*Insalata di fragole  
con gelato artigianale alla vaniglia e crumble al cacao*

*Nuvoletta panna & meringa  
con fantasia di frutta*

VIGNAIOLI  
CONTRÀ  
SARDA

*Pulierin*  
ENOTAVOLA 1904



*menù  
Pasqua 2025*

## ANTIPASTI

*Primavera in griglia: polenta di mais Marano pasticciata,  
punte d'asparago e salame fresco*

### *“Easter Salad”*

*tortelli di carpaccio farciti con ricotta di capra e asparagi  
verdi, serviti con lamelle di mandorle tostate*

*Sformatino di patate e rosoline  
con puntarelle padellate alle acciughe del Cantabrico*

*Torello Tonnato  
con insalata russa e capperi fritti*

## PRIMI

*Lasagnetta croccante con straccottato d'agnello e piselli  
su zabaione di basilico*

*Risotto con asparagi  
mantecato al nostro olio EVO “Poméa”*

*Tagliolini alla carbonara  
con uova d'oca, fiocca croccante e bruschandoli*

## SECONDI

*Medaglioni di scamone alla griglia  
con caponata al cacao amaro e salsa di senape e miele*

*Asparagi bianchi con mimosa d'uovo  
pesto di prezzemolo e chips di parmigiano*

*“La nostra Tartare” sulla pietra al profumo di vino*

*Costolette d'agnello al forno  
panate ai pomodori secchi e servite con patate aromatiche*