



PASQUA 2025



DOMENICA 20 APRILE ORE 12,30

Il nostro entrée di benvenuto

PROSECCO EXTRA DRY - AZ. AGR. REBULI

L'Antipasto

Fagottino di asparagi bianchi su leggera fonduta di formaggio Gran Pennar di montagna (latte, uova, glutine)

SAUVIGNON BIANCO "RIGONI MATTEO" 2018 -

I Primi piatti

Riso Carnaroli di Grumolo delle Abbadesse sfumato allo champagne con capesante e piselli di Pozzolo (latte, sedano)

Tortelli di "checheto" spadellati con funghi "spugnole" fresche (latte, uova, glutine)

Il Secondo

Costolette di agnello in crosta di miele e mandorle con purè di patate e verdura cotta

o come alternativa da scegliere: alla prenotazione:

Petto di faraona in crosta di miele e mandorle

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2021 - AZ. AG. MASCIARELLI

Il Dessert

Cremoso al cioccolato fondente Valhrona 70% con salsa ai frutti rossi (latte, uova, frutta a guscio, solfiti e soia)

ZIBIBBO TERRE SICILIANE CANTINE PELLEGRINO

Caffè selezione Arabica

Piccola pasticceria

Il menu potrebbe subire delle variazioni a secondo della reperibilità dei prodotti

85 euro a persona

Trattoria Zamboni

Via S. Croce 73
36057 Lapio di Arcugnano - VICENZA
info@trattoriazamboni.it
www.trattoriazamboni.it
tel. 0444 273079 - 3332268977

Menu bimbi

Pennette con burro/ragù/pomodoro

Petto di galletto con patate al forno

Gelato al fior di latte

25 euro

