



MENÙ DI PASQUA

Entrée di benvenuto

Uovo morbido alla milanese, salsa verde agli agretti
e crumble di Roccolo della Valtaleggio

Antipasto

Torta Pasqualina dell'alta valle ripiena con Formai de Mut DOP e
scarola dei colli di Bergamo, servita con salsa tiepida allo yogurt

Primo piatto

Risotto allo zafferano con Stracchino e ragù di coniglio

Alternativa vegetariana:

Risotto allo zafferano con Stracchino e asparagi

Secondo piatto

Capretto al forno a legna servito con patate al forno
e biette ripassate

Alternativa vegetariana:

Sformato di carciofi di stagione e mozzarella di bufala

Dolce

Colomba pasquale di nostra produzione

€ 65 - Bevande escluse

5 APRILE 2026





EASTER MENU

Welcome dish

Milanese-style soft egg with green agretti sauce and
Roccolo cheese crumble

Starter

Pasqualina pie filled with Formai de Mut cheese and escarole
served with warm yogurt sauce

First course

Saffron risotto with Stracchino cheese and rabbit ragù

Vegetarian option:

Saffron risotto with Stracchino cheese and asparagus

Second course

Roast kid goat served with baked potatoes and sautéed chard

Vegetarian option:

Seasonal artichoke and buffalo mozzarella flan

Dessert

House-made Easter Colomba cake

€ 65 - Beverages not included

APRIL 5, 2026

