

Menù di Pasqua a Ca' Scapin

domenica 4 aprile alle ore 12.30

BOUTE E DEGLIAPERITI M

Cocktail Mimosa
Spumante - Vino bianco D.O.C.
Arancio e pompelmo in caraffa
Acqua minerale
Olive verdi giganti - Mandorle e nocciole salate - Schegge di grana
Tartine assortite
Crudo al morsetto e gnocco fritto

Assortimento di Bicchierini:

di gamberetti con salsa cocktail
di riso venere, seppie e verdure primaverili,
di tonno rosso e avocado, di salmone marinato e caprino fresco,
di spada e cime di rapa, di polipo e orzo perlato

I Caldi:

Frittelle al farro e formaggio Bagoss
Verdure fritte
Pesciolini e calamari
Delizie in sfoglia

AL TAVOLO

PRIMI PIATTI

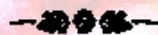
Risotto con indivia belga e Storione
Ravioli di ricotta, basilico e pecorino con pomodorini confit al rosmarino

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale con salsa alle mele
Costoletta d'agnello gratinata alle erbe fini
con patate al timo e pomodoro ripieno

DESSERTI

Oveto pasquale di pasta lievitata
accompagnato da mousse al caffè, alla gianduia e allo zabaione



Caffè e distillati

Vini veneti D.o.c.

Acqua minerale gasata e naturale

€ 39,00 per persona

Per info e prenotazioni Tel 045.9251433 E-mail info@scapinbuffet.it - scapinbuffet.it