

Menù di Pasqua 2024



Antipasti

Tortano pasquale

Panettone gastronomico

Bignè al formaggio con granella di nocciole

Uova farcite con purea di fave e capperi

Uova ripiene di tonno

Torta pasqualina ai carciofi, asparagi, spinaci

Torte salate vari gusti

Insalata di mare

Mini brioches con farciture miste

Gamberoni in salsa rosa

Spiedini di gamberi e bacon

Blinis con crema di formaggio e acciuga cantabrica o salmone

Polpettine di melanzane

Primi piatti

Tortelloni cacio e pepe

Tortelloni radicchio e speck

Tortelloni ai carciofi

Tortelloni ricotta e spinaci

Lasagnette (patate rucola brie – asparagi – carciofi- verdure di stagione – radicchio)

Gnocchi alla parigina

Crespella con farciture varie

Cannelloni asparagi e speck

Secondi di pesce

Gamberoni alla provenzale

Capesante gratinate

Sugo di pescatrice e pesce spada

Tonno in crosta semi di sesamo

Branzino al forno

Insalata di salmone con patate e fagiolini

Secondi di carne

Agnello al forno o alla cacciatora

Capretto al forno con timo

Agnello ai carciofi

Faraona o coniglio disossati e farcito

Insalata di pollo

Bocconcini di vitello con verdure o asparagi o gremolad

Vitello tonnato

Contorni

Asparagi padellati con o senza bacon

Padellata di carciofi trifolati

Caponatina di melanzane

Flan vari gusti

*Carpaccio di sedano mela noci bresaola
Insalata di valerianella scaglie di grana bacon, crostini, uvetta
e pinoli*

Dolci

Colomba artigianale

(moscato – albicocca – cioccolato – classica – frutti di bosco)

Mousse al cioccolato cotta al forno

Torta di mele con gelato alla cannella

Aspic ai frutti di bosco

Crostata al limone con meringa morbida





ANTICO PASTIFICIO MOSCOVA

***Via della Moscovia 27, Milano • tel. 02 65 994 98
info@anticopastificiomoscova.com***