



Pasqua, pranzo di Domenica 9 Aprile 2023

Crema di patate e porri croccanti con spumone di caprino
Sformatino di carote e piselli con fonduta di Formai de Mut d'alpeggio, grissino nostro
Torta Pasqualina con salame nostrano, Mortadella Bonfatti, radicchietto e uovo mimosa
Risotto con asparagi, stracchino all'antica delle valli orobiche e pancetta croccante
Tortelli di baccalà su salsa di spinaci e bergamotto
Capretto nostrano al forno con patate arrosto, agretti e uvetta, polenta di nostro mais
Uovo di cioccolato fondente, fragole candonga e menta
Caffè

Piccoli dolcetti pasquali

Il cestino del pane fatto in casa di lievito madre:

Focaccia di farina semintegrale a lunga lievitazione con olio extra vergine d'oliva biologico

Pane di farina integrale macinata a pietra

Cantina:

Curtefranca bianco Doc "Vezzoli"

Bergamasca Rosso Ronco di Sera Biologico "Sant'Egidio"

Euro 85 tutto compreso

Pasquetta, pranzo di Lunedì 10 Aprile 2023

Crema di Asparagi e cialda di Grana Padano
Come un Picnic: òf e capeline, focaccia nostra al pomodoro, salame nostrano
Bologna del presidio Slow food Bonfatti e torta pasqualina
Risotto con ortiche dalla collina e Formai de Mut
Lasagnette al ragù d'anatra nostrana
Costolette d'agnello scottadito con patate al forno e scalogno caramellato
Semifreddo ai 3 cioccolati e croccante alle mandorle
Caffè

Piccoli dolcetti pasquali

Il cestino del pane fatto in casa di lievito madre:

Focaccia di farina semintegrale a lunga lievitazione con olio extra vergine d'oliva biologico

Pane di farina integrale macinata a pietra

Cantina:

Sangiovese di Toscana Doc Biologico "Le Fonti"

Euro 68 tutto compreso

Per prenotazioni direttamente all'indirizzo trattoria.visconti.it/prenota

La conferma della prenotazione avverrà solo dopo il versamento della caparra di € 20 a persona, tramite il c/c intestato a Trattoria Visconti Iban: IT33J0306953190100000007187 oppure saldando di persona presso la Trattoria nei giorni di apertura negli orari di pranzo e cena.