



LA CUCINA DI
CREMA

Menù
Pasqua 2023



Aperitivo

Bocconcino morbido
farcito con agnello marinato, rucola fresca e maionese di senape e miele

Biscottino salato alla paprika e maggiorana
con mousse di peperone

Pacchero soffiato
farcito di caprino e basilico, pomodorini confit e polvere di olive nere

Macaron allo zafferano
con mousse di mortadella e granella di pistacchi

Antipasto

Ovetto cotto a bassa temperatura
su insalatina di asparagi verdi e la sua spuma
guarnito con guanciale croccante




Primo piatto

Tortelli farciti di coniglio
su crema di piselli freschi, gel di carote
e spolverata di ricotta affumicata

Secondo piatto

Suprema di Faraona
farcita di bruscandoli
con patate schiacciate al timo
e spinacino fresco scottato





Pre - Dessert

Ovetto di cioccolato pasquale
con mousse allo yogurt e cuore di mango

Colomba Pasquale

Dessert

Semifreddo alle fragole e bergamotto
con crumble di cacao
su spuma all'after eight

Caffè con correzioni

Vini della Selezione "I Tesori di Crema"
Acqua naturale e frizzante

€ 68,00 (vini inclusi)

Per i gruppi superiori a nr. 5 persone è richiesta
una caparra confirmatoria del 20%

SCONTO FAMIGLIA

Per gruppi di persone superiori alle 10 persone
€65.00 (vini inclusi)





Buona Pasqua

da

La cucina di Crema



Per informazioni e prenotazioni

La Cucina di Crema

Via Montello 9

Giavera del Montello (TV)

0422 776042

info@lacucinadicrema.it

