



LA CUCINA DI
CREMA

2024
Pasqua



Menu

Cocktail Mimosa

Focaccina con lingua salmistrata e salsa al rafano
Mini burger di pull lamb agli aromi con broccoletto marinato
Pacchero fritto farcito di mozzarella e acciuga del Cantabrico
con maionese al limone fermentato

Orzotto mantecato agli asparagi e guanciale,
gelato al parmigiano e tuorlo marinato

Cappellacci home-made farciti di faraona e pomodorini confit
su crema di porri e patate con peperone crudo croccante

Pluma di maialino iberico cotta a bassa temperatura
con patate gratinate e fondo di carciofi

Semifreddo al cioccolato fondente,
inserto al caramello salato, nocciole pralinate,
gelatina al lampone e grue di cacao

Vini della selezione "I Tesori di Crema"

Caffè con correzioni

€ 68.00 a persona (vini inclusi)

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

T. 0422 776042 - info@lacucinadicrema.it

