

PASQUA 2016

Il 27 marzo Chef Giacomo Galeazzi apre le porte della sua Cascina dei Campi e propone agli associati Federmanager la sua idea del pranzo Pasquale.

Tutti i soci che parteciperanno verranno omaggiati con una Colomba di pasticceria artigianale

- Tradizione -

Selezione di salumi e formaggi, giardiniera e crescentine fatte in casa

Passatelli asciutti, cicoria saltata e fonduta al tartufo

Coscia di Faraona agli aromi, crema di friggione su polenta tostata

Semifreddo alla colomba Pasquale, crema al fondente e mandorle tostate

Menu completo vini esclusi € 38.

- Innovazione -

Uovo cremoso, erbe selvatiche e brodo di Parmigiano Reggiano

Ravioli di patate, agnello croccante, carciofi e paprika dolce

Maialino da latte, cipollotti, olive e fegatino alla brace

Meringata calda alle fragole, crema di ricotta e buccia di limone

Menu completo vini esclusi € 43.

