

# Pasqua

al

**PODERE**  
**SAN GIULIANO**

CIBO, COLTURE, CULTURE

## ANTIPASTI CON BENVENUTO DI SPRITZ AL CARCIOFO

*Il tardizionale pane pasquale  
con pomodorini le cimette di rapa e  
salame felino (Pr)*

*Vellutata di patate Burro, zenzero,  
uovo poché e asparagi di Altedo grigliati*

## PRIMI PIATTI

*Canelloni con la ricotta di Giulia, malva  
e spinaci, qualche fava e pecorino di fossa*

*Ravioli di coda alla vaccinara con burro  
al timo e ristretto di Sangiovese*

## SECONDO A SCELTA

- *Rollè di agnello, rosti di patate, verde  
di stagione e patate*
- *Stinco di vitello al forno con brunoise  
di verdure*
- *Carciofi in 3 consistenze e liquirizia  
...aspettando il violetto di San Luca*

## DESSERT

*Crostatina di ricotta del pastore, salsa di  
mandarini tardivi e cioccolato soffiato*

**50 euro** | *vino escluso*

*Sarà un piacere suggerirvi i vini più appropriati ai piatti proposti*

*Menù bambini: Tortellini in brodo o alla panna, polpette della tradizione, dolce € 35,00*

*Al fine di offrire un servizio eccellente, al momento della prenotazione è bene specificare intolleranze, allergie e  
scelta del secondo piatto*

