

RISTORANTE LA CAPLANIA

PASQUA 2023

Caramelle di vitello tonnato cotto a bassa temperatura con petali di Raspadura lodigiana
Petto d'oca affumicato su letto di misticanza e riduzione di aceto balsamico
Pangoloso croccante alla curcuma con lardo di Patanegra e miele Millefiori

Insalatina di baccalà al vapore con olive tagiasche pomodorini ciliegino gialli e rossi e pinoli tostati
Tacos con tartare di salmone norvegese guacamole di avocado e vinaigrette al passion fruit
(possibilità di tacos con salmone norvegese affumicato, da comunicare al momento della prenotazione)

Il riso Carnaroli con brunoise di asparagi verdi, la loro crema e cuore di capasanta scottata

Raviolone di grano saraceno ripieno di erbe dell'orto, fonduta di Bitto e Casera su coulisse di burro salato e funghi Porcini al timo

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con cipolla di Tropea caramellata e patate dorate
(possibilità di un secondo piatto di pesce in sostituzione da comunicare alla prenotazione)

Fagottino di sfoglia con noci tostate, uvetta e mele caramellate alla cannella con crema chantilly alla vaniglia Bourbon

Dalla Cantina: il Menu è accompagnato dai vini DOC, bianchi e rossi, di San Colombano

Acqua - Vino locale - Caffè compresi
60.00€ a persona

Per i più piccoli, fino ai 10 anni ... Menu Baby 30.00 € :
Prosciutto cotto e salame - pasta corta al pomodoro, cotoletta con patatine - dolce

Possibilità di variazione al menu per intolleranze da concordare al momento della prenotazione

Per confermare la prenotazione, è richiesto un acconto di 20.00€ per adulto

RISTORANTE LA CAPLANIA
Via Serafina, n.11 - 20078
San Colombano al Lambro - MI

0371/897097
+393338415281
info@caplania.it
www.caplania.it

