



HOTEL DE CHARME ~ LAGO MAGGIORE

Menù di Pasqua 2019

Antipasti~ Starters

Torta Pasqualina di erbe, borraggine e morbido di caprino con culatello e asparagi di Cantello marinati

*“Torta Pasqualina” Easter cake with herbs, borage and soft goat cheese
Served with Culatello and marinated asparagus from Cantello*



Primi Piatti~ First courses

I nostri ravioli del Plin di patate e maggiorana con fonduta di pecorino di Pienza e guanciaie croccante

*Our Plin Ravioli homemade with potato and marjoram
served with pecorino cheese fondue and crispy bacon*



Secondo Piatto~ Main course

Costolette di agnello in crosta di pane alle erbe aromatiche con zucchine alla mentuccia

*Lamb chops in a bread crust with aromatic herbs
with zucchini flavored with mint*

Filetto di Lucio Perca timo e zenzero con taccole al cumino

*Lucio Perca fillet cooked with thyme and ginger
and peas cumin flavor*



Dessert~ Desserts

Cre moso ai due cioccolati con tenerina alle mandorle e pesche sciropate di Monate

*Creamy of two chocolates with almonds tenerina
and peaches from Monate in syrup*

Colomba con salsa zabaglione

Colomba (Italian Easter cake) with zabaglione sauce

Bevande escluse/Drinks not included

€ 55,00.- p.p.

Menù di Pasqua 2019 Bambini

Antipasti~ Starters

**Torta Pasqualina di erbe, borraggine e morbido di caprino
con culatello e asparagi di Cantello marinati**

*“Torta Pasqualina” Easter cake with herbs, borage and soft goat cheese
with Culatello and marinated asparagus from Cantello*

Primi Piatti~ First courses

Gnocchetti della casa pomodoro e basilico

Home made gnocchi tomato and basil

Secondo Piatto~ Main course

Milanesina di pollo con patate rustiche

Milanese-style chicken steak with potatoes

Dessert~ Desserts

Gelato alla crema con fragole

Cream ice cream with strawberry

Bambini dai 4 ai 12 anni / Children 4/12 years

Bevande escluse/Drinks not included

€ 25,00.- p.p.