



## RISTORANTE “Alle Betulle”

### Menù di Pasqua

La nostra Soppresa fatta in Casa con Polenta di Storo  
e “il Bacca nera” (Formaggio ubriaco alla Recantina)

Crespella di Grano Saraceno con Porro, Pancetta e Dobbiaco

*Asolo Prosecco Superiore docg - Brut 11 %Vol. - Giusti Nervesa della Battaglia*

Risotto con “Sciopét” (Silene gonfiato)  
e Speck di Sauris mantecato con Morlacco del Grappa

Gnocchi fatti in Casa  
con Ragù bianco di fassona piemontese tagliato a Coltello

*Morellino di Scansano DDCG - 14%Vol.- Sensi- Toscana*

Cosciotto di Agnello della tradizione,  
con Polenta di Storo e Patate al Rosmarino  
Stracotto di Scottona con Fave di Cacao e Tarassaco

*Merlot DDC Asolo Montello 2021 13,5% Vol. - Bedin - Cornuda*

Colomba Pasquale artigianale

*Moscato di Sicilia Igp “Grecale” 15,5% Vol.- Cantine Florio- Marsala (TP)*

Caffè, Correzione

Rottura dell’Uovo gigante (kg 7,5) da parte dei Bambini...  
e Cioccolato per TUTTI !!!!

Costo per persona €68,00

Per la conferma della prenotazione è richiesta una caparra di €30 P.P.

**Menù Bambino (sino a 10 anni):**

pasta corta al ragù o pomodoro, cotoletta di pollo,  
patate fritte, bibita, colomba, cioccolato, coperto ) € 30,00