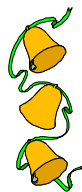




2018

# Menù di Pasqua



Inizio pranzo ore 12.30

Tel. 0444-550440

*Asparagi bianchi di Bassano con salsa mimosa*

*Carpaccio di manzo marinato su  
su letto di chips di topinambur*

*Sfoglia croccante ripiena di tarassaco e  
provolone dolce Vicentino*

*Riso vialone nano delle Abadesse mantecato con  
piselli di Lumignano e  
prosciutto crudo dei Berici croccante*

*Ravioli di pasta fresca farciti con carletti e  
ricotta di Montegalda spadellati al burro nocciola*

*Sorbetto alle fragole*

*Trancio di sella di agnello allo spiedo con polenta fritta*

*Filettino di maialino tartufato in  
camicia di sfoglia*

*Patate novelle al forno  
Spiedini di verdure alla brace*

*Pere all'Enrico VIII*

*Fior D'Arancio spumante D.O.C.  
Cantine Colli Euganei*

*Caffé con distillati*

*Acqua oligominerale gasata e naturale*

*Cabernet dei Colli Berici I.G.T. -- Pinot Bianco dei Colli Berici I.G.T. Cantine Soldà*

**Prezzo a persona € 40,00 tutto compreso**

**Per i bambini menù Kids : € 15,00**

**Pennette al pomodoro, cotoletta di tacchino, dessert, bibita**

**IL RISTORANTE E' APERTO DAL MERCOLEDI' ALLA DOMENICA**  
**CON PRENOTAZIONE PER TUTTE LE VOSTRE OCCASIONI**

CHIEDI UN PREVENTIVO

[www.enricoottavo.it](http://www.enricoottavo.it) Seguici su Facebook



Menù dedicato

senza glutine

"Avverti alla prenotazione"