

Menù di Pasqua 2024

ANTIPASTI

INSALATINA DI PASQUA
(Gamberi, uova di quaglia e asparagi)

GAMBERONI GRIGLIATI

INSALATA DI BACCALA' E FAGIOLI BIANCHI

INSALATA MEDITERRANEA

CESTINI CON GAMBERI

PICCOLI CESTINI CON MOUSSE DI SALMONE AFFUMICATO

FRITTELLE DI ROSSETTI

ALICI MARINATE

GAMBERI LESSI

SALMONE SELVAGGIO CANADESE AFFUMICATO

BISCOTTO DI TROTA SALMONATA CON SALSAL AL PEPE ROSA

FILETTO DI TROTA SALMONATA AFFUMICATA DA NOI CON LEGNO D'ACERO

CAPITONE IN CARPIONE

FILETTI DI TROTA SALMONATA AL SAOR

ACCIUGHE AL VERDE

PETTO D'ANATRA AFFUMICATO DA NOI CON LEGNO D'ACERO

LINGUA AL VERDE DI NOSTRA PRODUZIONE

VITELLO TONNATO ALLA BELLE EPOQUE

FOIE GRAS DE CANARD

LUMACHE ALLA PARIGINA

UOVA DI FABERGE' ALLA BAUDRACCO IN GELATINA

GELATINE
(Uova Ripiene, Spumoncini Di Prosciutto Cotto Di Nostra Produzione, Meline Di Tonno, Spumoncini Di Pate' Di Fegato, Praline Di Gamberi)

INSALATA DI CONIGLIO AL GINEPRO

INSALATA DI RISO

INSALATA RUSSA

INSALATA ORTAGGI

ANTIPASTO GIANDUJA

TORTE PASQUALINE PICCOLE E MEDIE

FRICIULIN DI ASPARAGI

FRICIULIN DI PATATE

AMORINI DI PEPERONE

MELANZANE ALLA MENTA

MELANZANE ALLA PIZZAIOLA

BELGA CON VERDURINE

PEPERONI CON ACCIUGHE

PEPERONI CON BAGNA CAUDA

BAGNA CAUDA

SALSE VARIE (BAGNETTO VERDE, MAIONESE, SALSAL ROSA, SALSAL TONNATA)

SALUMI VARI DI NOSTRA PRODUZIONE E NON

PRIMI PIATTI

DA CUOCERE:

TORTELLI AI CARCIOFI FATTI A MANO

AGNOLOTTI AGLI ARROSTI

TORTELLI AL SALMONE AFFUMICATO

CANADESE SELVAGGIO FATTI A MANO

TORTELLINI

TAJARIN, TAGLIATELLE E PAPPARDELLE ALL'UOVO

GNOCCHI DI PATATE

DA SCALDARE:

PAELLA DE PESCADO

RISOTTO AL CROSTACEO

CRESPELLE DI PESCE SU GUAZZETTO DI POMODORO FRESCO

CRESPELLE DI MAGRO GRATINATE

CRESPELLE DI CARNE GRATINATE

LASAGNE AL FORNO

PASTA 'NCASCIATA

GNOCCHI ALLA ROMANA

POLENTA INTEGRALE

ZUPPA di ASPARAGI E ORZO

MINISTRONE DI VERDURE FRESCHE

PIZZA ALLA NAPOLETANA

PIZZA ALLE OLIVE TAGGIASCHE

SUGHI PER CONDIRE LA PASTA
(RAGU', SUGO DI POMODORO, PESTO ALLA GENOVESE BATTUTO AL MORTAIO, SUGHETTO BUONO BUONO)

SECONDI PIATTI

CONTORNI

PESCE AL CARTOCCIO

CALAMARI RIPIENI IN GUAZZETTO DI POMODORO

BACCALA' FRITTO

BACCALA' ALLA LIVORNESE

CROCCHETTE DI PESCE

AGNELLO NOSTRANO DA LATTE MATERNO COTTO AL FORNO

ROLATINE DI CONIGLIO ALLA BAUDRACCO

FILETTO DI VITELLA SU ATIPICO GUAZZETTO DI CARCIOFI ALLA BAUDRACCO

CONIGLIO ALLA LIGURE

SCALOPPINETTE DI POLLO AL LIMONE D'AMALFI

ARROSTO ALLA CASALINGA

POLPETTINE DI AGNELLO ALLA MENTA

COSCE DI POLLO RUSPANTE AL FORNO

CINGHIALE AL CIVET'

CAMOSCIO AL CIVET'

ROAST BEEF

TACCHINO AL FORNO

FRITTATE DI CIPOLLE / DI VERDURE

INVOLTINI VIVALDI
(con carne, toma e pasta fillo)

VERDURE RIPIENE ALLA LIGURE E CAPONET

INSALATA DELLA MARCHESA
(LENTICCHIE E VERDURE)

CARCIOFI A VAPORE

FAGIOLINI A VAPORE

SPINACI A VAPORE

PUNTARELLE SALTATE

ASPARAGI A VAPORE

COSTE GRATINATE

BARBA DEI FRATI A VAPORE (AGRETTI)

PURE' DI PATATE

CARCIOFI IMPANATI

MELANZANE IMPANATE

CIME DI RAPA STUFATE

PATATE FRITTE

MELANZANE TRIFOLATE

ZUCCHINE STUFATE

CAROTE STUFATE

INSALATA VITAMINICA (CAROTE)

INSALATA VERDE MISTA

DOLCI

PASTIERA ALLA NAPOLETANA

STRUDEL DI MELE

BUNET ALLA BAUDRACCO

CROSTATINE CON LAMPONI

MONFERRINE

CREME CARAMEL

TORTINE DI MELE & MIELE

SEMOLINI DOLCI

SCORZETTE DI LIMONE
D'AMALFI ALLA BAUDRACCO

FRITTELLE DI MELE

Per chi è interessato, su ordinazione, abbiamo il gelato delle mucche felici! Fior di latte, pistacchio, stracciatella, nocciola vaschette da g350 e anche gusti frutta senza latte, buonissimi!

PANE DI NOSTRA PRODUZIONE

AMPIA SCELTA DI FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI

MOSTARDA DI CREMONA, OLIVE (COTTE AL FORNO CON ORIGANO, TAGGIASCHE DENOCCIOLATE, VERDI)

SALUMI DI NOSTRA PRODUZIONE E NON