



*Mistral*

Menù di  
Pasqua 2024

[www.ristorantemistralvinovo.it](http://www.ristorantemistralvinovo.it)

# Menù

€70 a persona

Prosecco di Valdobbiadene Val d'oca  
Caponatina con pomodoro ripieno di Seirass

## ANTIPASTI

Battuta di Fassone con bagna Caoda leggera  
Carciofo fritto con maionese alla soia  
Uovo pochè con tartufo nero  
Bignè al Parmigiano

## PRIMI

Ravioli ripieni di burrata con pomodori confit e basilico  
Garganelli con ragù di agnello e verdure croccanti

## SECONDO

Filetto mignon di Fassone con patate novelle verdure  
di stagione e jus al caramello salato

## DOLCE

Sfera di Pasqua ai tre cioccolati

## BEVANDE

Barbera superiore Tenuta Montemagno  
Monferrato Bianco Ninphae Tenuta Montemagno  
Acqua e Caffè

# Degustazione vini

+€25 a persona

**Calice di Champagne di Benvenuto**

**Ad accompagnare gli antipasti  
Etna rosso cantina la gelsomina**

**Ad accompagnare i primi piatti  
Pinot nero cantina Terlan**

**Ad accompagnare il secondo piatto  
Nebbiolo d' Alba cantina Fiorenzo Nada**

**Ad accompagnare il dessert  
Moscato d' Asti cantina Ghione**



[www.ristorantemistralvinovo.it](http://www.ristorantemistralvinovo.it)



\*\* Alcuni alimenti potrebbero essere congelati per garantirne la freschezza a norma di legge Reg CE 116972011

\*\* Il pane, la pasta ripiena, gli gnocchi e i dolci sono tutti preparati dai nostri Chef

