



Mistral

Menù di
Pasqua 2024

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



** 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

