

# Menù di Pasqua

## ANTIPASTI

Crudo di San Daniele fumato con foglie di tabacco del Kentucky con bocconcino al sesamo

Tartare di Angus con stracciata di bufala, pistacchi e olive Taggiasche

Coppa di Busseto con cipolline Boretane caramellate

Quiche Pasqualina

Maki di bresaola con Carne Salada tartufata

## PRIMI PIATTI

Paccheri al ragù sfilacciato di agnello e miele di castagno

Crespella con asparagi di Cantello e robiolina ai 3 lattini

## ANTIPASTI

Tartare di tonno rosso con mango, sesamo e mentuccia

Petali di salmone marinato con fiocchi di sale di Cipro, burro alle alghe e fior di pane al sesamo

Gamberone avvolto in lardo al Barolo su crema di ceci

Mantecato di Baccalà islandese su pan brioche ai 5 cereali

## PRIMI PIATTI

Ravioli ripieni di rombo con capesante asparagi bianchi e pomodori datterini

Fregola sarda con vongole veraci, zucchine e bottarga di tonno

## Menù carne € 45,00

### SECONDI PIATTI

Capretto della tradizione al forno con mirto e limone

Patate al forno

### DOLCE

Tartelletta di frolla allo zenzero con Chantilly al limone e zuppetta di fragole alla melissa

Montepulciano d'Abruzzo acqua, caffè e colomba, compresi

## Menù pesce € 48,00

### SECONDI PIATTI

Bianco di Ombrina su Gazpacho di pomodoro - no giallo e Brunoise di verdure croccanti

### DOLCE

Tartelletta di frolla allo zenzero con Chantilly al limone e zuppetta di fragole alla melissa

Chardonnay I Filari acqua, caffè e colomba, compresi



The Angus - Villa Guardia (CO)  
via Varesina, ang. via Corsica  
Tel. 031 483 382 Cell. 393 9885688  
info@theangus.it www.theangus.it

# Menù di Pasqua

*...la comodità di casa vostra  
con la nostra cucina*

## ANTIPASTI TERRA € 12,00

Crudo di San Daniele fumato con foglie di tabacco del Kentucky con bocconcino al sesamo  
Tartare di Angus con stracciata di bufala, pistacchi e olive Taggiasche  
Coppa di Busseto con cipolline Boretane caramellate  
Quiche Pasqualina  
Maki di bresaola con Carne Salada tartufata

Asporto

## ANTIPASTI MARE € 12,00

Tartare di tonno rosso con mango, sesamo e mentuccia  
Petali di salmone marinato con fiocchi di sale di cipro, burro alle alghe e fior di pane al sesamo  
Gamberone avvolto in lardo al Barolo su crema di ceci  
Mantecato di Baccalà Islandese su pan brioche ai 5 cereali

## PRIMI PIATTI

Paccheri al ragù sfilacciato di agnello e miele di castagno € 10  
Crespella con asparagi di Cantello e robiolina ai 3 lattini € 10  
Ravioli ripieni di rombo con cappelletti asparagi bianchi e pomodori datterini € 12  
Fregola sarda con vongole veraci, zucchine e bottarga di tonno € 12

## SECONDI PIATTI

Bianco di Ombria su Gazpacho di pomodorino giallo e Brunoise di verdure croccanti € 16  
Capretto della tradizione al forno con mirto e limone € 16

## DOLCI

Tartelletta di frolla allo zenzero con Chantilly al limone e zuppetta di fragole alla melissa € 5



The Angus - Villa Guardia (CO)  
via Varesina, ang. via Corsica  
Tel. 031 483 382 Cell. 393 9885688  
info@theangus.it www.theangus.it