



TENUTA PINTO
COUNTRY HOUSE



PRANZO DI
PASQUA

5 APRILE 2026
MENÙ DEGUSTAZIONE



MENÙ DI PASQUA

Finger food di benvenuto con bollicina

ANTIPASTI

Salmone CBT, crema di cavolfiore arrosto, essenza di aneto, composta di verdure all'agro di aceto di riso e polpetta di pesce bianco con salsa al prosecco

Torta pasqualina moderna, girello di vitellino alle erbe della tenuta, quenelle di spinaci e salsa di caramello salato alla frutta secca

PRIMI

Gnocchetto mantecato alla bisque di crostacei, pescatrice al basilico e julienne di carciofi arrostiti

Raviolo caciocavallo e pepe di timut, crema di fava novella, crumble di tarallo alla cipolla e perle di tartufo nero pregiato

SECONDO

Lomo di scamone di vitellino al barbecue, costoletta d'agnello al panko aromatico, fiore di zucca ripieno e insalatina acida

DESSERT

“La nostra visione di pastiera”
Arancia candita, ricotta di bufala e cialde croccanti con salsa al grano cotto

La nostra colomba pasquale in condivisione

90€ A PERSONA

Comprensivo di degustazione vini
della nostra cantina

50€ MENÙ BABY