

*Profumi dal mare:
Tartare di Mazzancolle,
Crumble di pane aromatizzato, burro e alici di Cetara,
Bruschetta olio di Zorzino, Zucchine in mousse e julienne
di Totani*

*Carpaccio di Fassona, Chips di farina di mais Km 0,
gocce di Parmigiano reggiano Gran selezione 24 mesi,
Aceto balsamico in glassa*

**

*Riso "Vialone nano", rapa rossa, Blue di Bufala,
Bocconcini di Maialino croccante*

**

*Parmigiana di Melanzana e Orata su vellutata di pomodoro
di Costoluto e basilico*

**

*Il tradizionale capretto, la polenta con farina Km 0,
Il cubo di Filetto di Manzo cotto a 60° con funghi porcini*

**

*Il disco di pasta sfoglia, crema pasticciera frutti di bosco
in variazione di consistenza*

**

Caffè Poli

*Acqua Gaverina
Lugana Mandolara Doc Az. Valerio Zenato
Morellino di Scansano Docg Az. Barone Pizzini*

€ Cinquanta/00

Offerta week end

Non lasciarti sfuggire l'occasione di trascorrere un piacevolissimo week end Pasquale all'insegna del Relax e del buon cibo, scoprendo inoltre i meravigliosi luoghi che circondano il Lago d'Iseo.

Offerta Pacchetto Gold:

- *Pernottamento di 2 notti in regime di B&B, in camera doppia vista lago con colazione intercontinentale a buffet. (25/03/16 - 27/03/16)*
- *Delizioso menù di Pasqua (Domenica 27 Marzo) con abbinamento vini "Gran selezione"*
- *Welcome Drink analcolico o con calice di Prosecco Millesimato Val d'Oca all'arrivo.*
- *Domenica 27/03/16 Special Check out ore 12.00*

*Prezzo complessivo per 2 persone
€ 280,00*