Pasqua a Palazzo 2024

Buffet all'Italiana

Domenica 31 Marzo 2024 dalle ore 13:00

L'angolo del fornaio

Pane casereccio bianco e integrale
Focaccina sale e origano
Focaccia pugliese ai pomodori datterini
Grissini

I salumi affettati al momento

Crudo di Parma "Mario Gallina riserva" 24 mesi
Culatello di Zibello dop 18 mesi
Pancetta di Zibello
Salame Felino
Bresaola della Valtellina
Gnocco fritto
Giardiniera fatta in casa

L'angolo del casaro

Gorgonzola dolce
Pecorino stagionato di Pienza
Parmigiano Reggiano 24 mesi
Robiola di bufala
Mozzarella e burratine di bufala
Tronchetto di capra alla cenere
Mostarde di fichi, arancia e albicocche

Le uova

Frittatina agli asparagi selvatici
Girella di uova allo spinacino novello e fontina
Uova di quaglia in insalata
Uova ripiene

Il pesce

Polpo patate e olive taggiasche
Tartare di ricciola, limone, agretti e bottarga
Salmone affumicato
Salmone marinato alle erbe

Gli antipasti

Torte pasqualine
Insalata di fave e pecorino
Carciofi alla romana
Magatello di vitello, salsa tonnata e polvere di cappero
Puntarelle croccanti e acciughe del Cantabrico
Asparagi gratinati alla milanese

Servito al tavolo

Primo piatto

Risotto cacio, pepe, asparagi e guanciale croccante

Secondi piatti

Stinchetto d'agnello brasato, salsa alla senape
Rombo cotto al cartoccio, olive, capperi e pomodori canditi
Purè di patata, asparagi alla brace, verdure in padella

"La stanza dei dolci"

Colomba "Palazzo Parigi" all'albicocca candita e mandorle
Pastiera napoletana
Uova di cioccolato: latte, fondente con nocciola e bianco con pistacchio
Torte tradizionali: sacher al caffè, millefoglie alla vaniglia, Saint Honorèe, pere e cioccolato e crumble alle mele
Mini bicchierini: mini tiramisu, mousse allo yogurt e lampone e frutta pochèe
Frutta fresca con fontana di cioccolato
Mignardises: tartellette miste, cannoli siciliani e cioccolatini

Euro 150 a persona
(Acqua e caffè inclusi, altre bevande escluse)