

PASQUA 2025

H 13:00

# Menu

Sfoglia Croccante con Delicati Frutti di Mare

Tortelli Artigianali di Bresaola della Valtellina DOP, con  
Crema di Latte e Insalatina Pasqualina

Battuta di Fassona Piemontese, condita con Olio  
extravergine d'Oliva, Sedano e Castelmagno DOP

Punte di Asparagi Grattinate al Parmigiano Dop,  
accompagnate da un Morbido Flan di Verdure Verdi  
Primaverili

\*\*\*

Carnaroli ai Profumi di Sicilia

Ravioli ripieni di Burrata Cipolle Rosse Caramellate, con  
Vellutata di Zucchine

\*\*\*

Capretto Nostrano al Forno, Aromatizzato alle Erbette  
di Montagna

Rotolo di Coniglio con Frutta Secca  
Verdure di Stagione

\*\*\*

Soffice ai Tre Cioccolati

\*\*\*

Caffè

Vini in Abbinamento Proposti dal Sommelier  
euro 65,00 a Persona

**Albergo Ristorante Cantoira \*\*\*\***

**Via Roma 137 -Cantoira Tel : 0123585413 -  
www.albergoristorantecantoira.com**

# PASQUETTA 2025

H 13:00

## Menu

Croissant Primavera alla Verdure e Crudo di  
Parma Dop con Carosello di Frutta Fresca

Quenelle di Carne Cruda con Sedano e  
Parmigiano DOP

Girello di Vitello in Salsa Tonnato

Bignè Ripieni con Funghi Porcini e Crema di  
Gorgonzola DOP

\*\*\*

Agnolottini del Plin con Asparagi e Taleggio  
Tagliatelle Verdi all'Ortica con Ragù di Cervo

\*\*\*

Trota Salmonata della Valle al Forno con  
Profumi del Sottobosco

Medaglioni di Filetto di Maiale con Funghi  
Porcini

Verdure dell'Orto Saltate in Padella

\*\*\*

Cestini di Frolla con Crema e Frutti di Bosco  
Caffè

Vini in Abbinamento  
Proposti dal Sommelier  
euro 50,00 a Persona

**Albergo Ristorante Cantoira \*\*\*\***  
**Via Roma 137 -Cantoira Tel : 0123585413 -**  
**[www.albergoristorantecantoira.com](http://www.albergoristorantecantoira.com)**