

21 Aprile 2019
Menu di Pasqua

Antipasto

Flan di carciofi e burrata al pepe limonato con cialda di riso venere

Primi

Maltagliati fatti a mano con
farina ai grani antichi di Montespertoli al ragù di papero

Risotto agli asparagi e guanciaie con
crema di buccia di rospo di Corzano e Paterno

Secondo

Agnello alle tre cotture:
fritto, scottadito e arrosto con patate

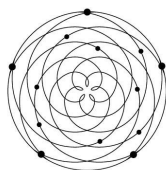
Dessert

Cialda di sfoglia con crema chantilly e frutti di bosco

Euro 50,00 a persona

Incluso:

Acqua, caffè



BORGO
DIVINO

April 21st 2019
Easter Menu

Appetizer

Artichokes and lemon pepper burrata fresh cheese flan, with venus rise waffle

First Courses

Homemade maltagliati pasta with organic flours from Montespertoli with gander ragout

Asparagus and jowl risotto with Corzano e Paterno Buccia di Rospo cheese cream

Main Course

Fried, scottadito and roasted lamb with potatoes

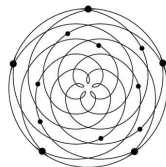
Dessert

Crust waffle with chantilly cream and mixed berry

Euro 50,00 per person

Included:

Water, Coffee



**BORGO
DIVINO**