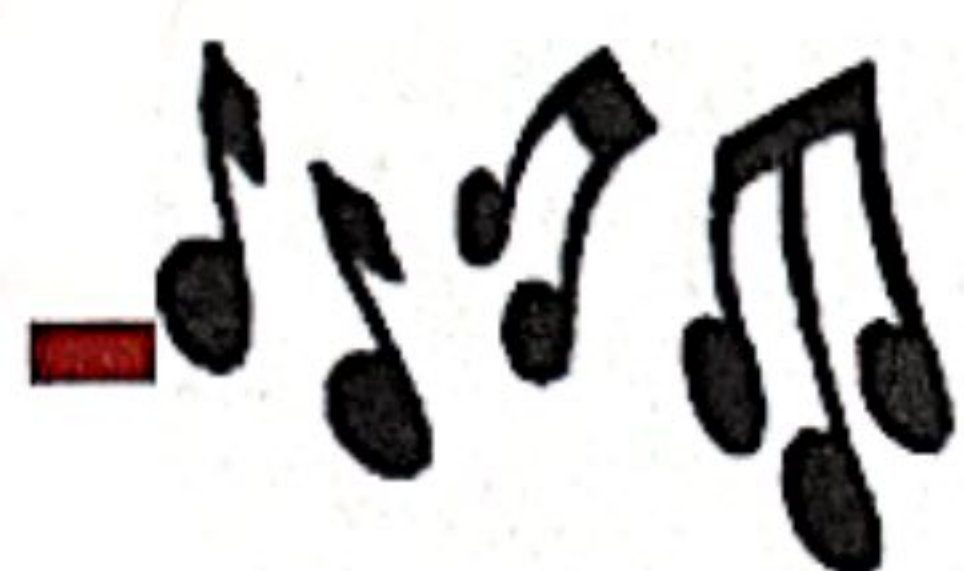




come musica.....l'eleganza....è nell'armonia dei sensi

MARCONI ristorante in Crodo

SANTA PASQUA 2026

Stuzzichino di benvenuto dello chef

Creazioni di antipasti :

Roast beef d'agnello affumicato dal nostro chef ,
focaccia al vapore e burro alla birra Guinness; cubi di
prosciutto d'oca , crema di zucca e pan brioche
casereccio ;calamaro cotto a bassa temperatura ripieno di
patate rosa Mulberry e limone ; crostatina di frolla salata
asparagi fonduta di Parmigiano 36 mesi

Risotto Carnaroli crema di zucchine novelle, fiori
di zucca e tartare di tonno rosso Balfego
(su richiesta è possibile avere al posto del tonno il gambero cotto in bassa
temperatura)

Ravioli di pasta all'uovo ripieni di Bettelmatt 2024,
crema di asparagi e polvere d'uovo

Sottofiletto di vitello scaloppato , mele al Prünent
e rösti di patate di Cravegna

Sfere di cioccolato ripiene di Mojito liquido

Millefoglie con crema chantilly, frutti rossi, zucchero
effervescente e gelatina al mango

Caffè con frivolezze

€ 80.00 acqua inclusa , vini e bevande escluse , obbligatorio
per tutto il tavolo (tranne i bambini) altrimenti è disponibile il
nostro menu alla carta . Per il pranzo di Pasqua questo sarà
l'unico menu degustazione disponibile

Si effettuano modifiche in caso di intolleranze o allergie .

**Solo su prenotazione il menù si può degustare anche il giorno
di Pasquetta . Per informazioni o prenotazioni tel:**

3394688468 - 3392753256