

## DOMENICA 1 APRILE 2018 MENU DI PASQUA



Dalla **Selezione Andrea Fontana** CI METTO LA FACCIA abbiniamo:

- Franciacorta Brut Trentotto   
Bredasole
- Capriano del Colle Bianco Fausto 2016   
Lazzari
- Montenetto di Brescia Merlot Nubes 2016   
San Michele
- Malvasia Dolce Sasso Nero 2016   
Romagnoli

### TAGLIERE GABBIANO

Culatello di Zibello "Presidio Slow Food"

Salame casalingo, Coppa Regina di Castell'Arquato

Speck d'oca affumicato, Salame cotto d'oca

Sformatino di ricotta e gamberi

Focaccina casereccia con baccalà mantecato

Crostini misti di polenta di Castegnato De.Co.

Sfizio di dello chef

### OCA & MARE

Risotto milanese ma non troppo  
(con zafferano e ragout d'oca e foie gras)

Come il sole all'improvviso

(ravioloni di capesante e gamberi con verdure e bottarga di muggine)

### LOST IN TRADITION

Capretto tradizionale arrosto con polenta Belgrano De.Co.

Tagliata di angus con rucola e patate gialle del Fucino IGP

### DESSERT

Colomba artigianale con la nostra crema chantilly

Centro tavola con selezione di dessert della casa

Acqua, vino, caffè e liquori della casa

Prezzo del menu 47,00 a persona tutto compreso

TRATTORIA IL GABBIANO Specialità d'oca e grandi vini dal 1983

☎ 0372 95108 ☎ 347 8745100 ✉ info@trattoriailgabbiano.it 📱 Trattoria il gabbiano 📷 trattoria\_il\_gabbiano

Piazza Vittorio Veneto 10 - Corte de' Cortesi (CR)