



OSTERN

MIT SCHAUMWEIN STARTEN!

Schaumwein begleitet von einem Amuse-Bouche von Chef Mauro

FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN ÜBERALL!

Rindertatar mit Eigelb
Blätterteiggebäck mit Spargel
Gemüseflan mit Taleggio-Sauce

Weinbegleitung: **Chloe – Valtènesi Rosé**

KM O, HUNGRIG NACH MILLE(1)

Gorgonzola- und Birnenrisotto mit Reduktion vom Millel Garda Rosso

Weinbegleitung: **Lieti Conversari – Manzoni Bianco Riserva**

OLD PRATELLO HAT 'NE FARM, I-EI, I-EI, OOOH

Zartes Färs in eigener Sauce mit Kartoffelpüree

in der Tischmitte serviert

Zicklein mit Kräutern und Polenta

Weinbegleitung: **Mille 1 - Garda Rosso**

ERFRISCHENDE PAUSE

FROHE OSTERN FÜR DICH – UND DAS DESSERT FÜR MICH

Pistazien-Semifreddo mit Schokoladensauce und gesalzenem Karamell
Traditionelle Colomba

Weinbegleitung: **Ballerina Vermouth Rosa**

Wein – Wasser – Kaffee – Gedeck

€ 69

Info & Reservierungen

events@pratello.com | +39 030 9907005