



pasqua 2014 al bocon.....

per iniziare....
benvenuto della casa

🍷 prosecco millesimato 🍷

tortino agli asparagi verdi e bianchi con fonduta di formaggio
manzo marinato con verdure primavera

🍷 chardonnay "leforge"2012 🍷

riso carnaroli con le spugnole mantecato con "posina"stagionato
capellacci al brasato di manzo al burro di "castelnuovo"e salvia

🍷 montepulciano d'Abruzzo "tralchetto" 🍷

capretto novello al rosmarino
porchetta di vitello da latte cotto in bassa temperatura
patate al forno , polenta e verdura cotta

focaccia pasquale con crema chantilly

acqua ,vino e caffè : 42€tutto compreso. inizio pranzo ore 12:30
prenotazione obbligatoria allo 0444-971935 oppure info@bocondivino.it
buona pasqua a tutti voi.....