

# MENU DI PASQUA 2019

DA ASPORTO

*Carni  
Gourmet*

NOALE VE 041 5802227  
www.carnigourmet.com

## ANTIPASTI

- \_\_\_ Torta Pasqualina
- \_\_\_ Tortini pancetta e provola
- \_\_\_ Baccalà condito

**\*\*Minimo 3 pezzi**

## PRIMI PIATTI

- \_\_\_ Lasagne Primavera con verdure verdi e pomodorini
- \_\_\_ Lasagne al ragù di carni bianche
- \_\_\_ Lasagne bianche formaggio fresco e spinaci
- \_\_\_ Crespelle zucchine e ricotta

**\*\*Minimo 2 porzioni**

## SECONDI

- \_\_\_ Galantina di pollo
- \_\_\_ Rotolo faraona farcita agli asparagi (Intera)
- \_\_\_ Lombata di maiale farcita agli asparagi

- \_\_\_ PULLED PORK **novita**
- \_\_\_ BRISKET **novita**
- \_\_\_ PASTRAMI **novita**

**\*\*Minimo 2 porzioni**

## CONTORNI

- \_\_\_ Mix di verdura cotta
- \_\_\_ Patate country arrosto
- \_\_\_ Fagiolini prezzemolati

**\*\*Minimo 2 porzioni**

**GRADITA LA  
PRENOTAZIONE  
IN NEGOZIO ENTRO  
SABATO 13 APRILE**

***Tutti i piatti sono già cotti.  
Basta scaldarli***

# MENU DA ASPORTO

## Menu Venezia

N°

### Antipasti

Torta Pasqualina  
Fagottino pancetta e provola  
Baccalà condito  
Finocchiona Toscana

### Primi piatti

Lasagne primavera alle verdure di stagione e pomodorini  
Lasagne al ragù di carni bianche

### Secondi

Galantina di pollo  
Lombata di maiale farcita agli asparagi

### Contorni

Fagiolini prezzemolati  
Patate COUNTRY al forno

€ 20

## Menu Padova

### Antipasti

N°

Carne salada  
Sopressa veneta  
Torta Pasqualina  
Finocchiona Toscana

### Primi piatti

Lasagne Primavera con verdure di stagione e pomodorini  
Lasagne a ragù di carni bianche

### Secondi

Lombata di maiale farcita agli asparagi

### Contorni

Patate COUNTRY al forno  
Fagiolini prezzemolati

€ 15

*Tutti i piatti sono già cotti. Basta scaldarli.*

**Buone Pasqua a tutti !**