



Camere e ristorante, rifugio e posto tappa GTA

---

# Pranzo di Pasqua

**Domenica 16 aprile, ore 13:00**

Albese al profumo di erbe e scaglie di castelmagno  
Prosciutto crudo di cinghiale con salsa di fichi  
Mousse di caprino fresco con mele e noci  
Voul au vent con carciofi e piselli  
Strudel di zucca, patè di olive, formaggio e briciole di culatello

-----  
Crespelle con verdure e formaggio fresco al profumo di basilico

-----  
Capretto nostrano al forno  
Roast beef con erbe aromatiche

-----  
Contorni di stagione

-----  
Rose di pasta sfoglia con crema pasticcera

-----  
Vini:

Roero Arneis Docg “Cecu d’la Biunda” di Monchiero Carbone  
Lagrein Rosè Südtirol Doc di Erste & Neue Kellerei

-----  
Acqua, caffè e digestivo



**35 € a persona**

**È gradita la prenotazione al +39 347 36 34 082**

---