

# Pranzo di Pasqua 2017



## Terra

Torta pasqualina rivisitata con uovo di quaglia e fonduta di formaggio.

Crespelle con funghi porcini e mascarpone.

Trilogia di Agnello con carciofo alla romana e patate rustiche.



## Mare

Plateau di mare: salmone marinato, insalata di mare, involtino di spada alla siciliana, conchiglie gratinate montecristo.

Ravioli al bianco di Spigola con salsa di calamari e zucchine alla menta.

Darna di Spigola marinata allo zenzero e pepe rosa con verdure di stagione e flan di patate.



## Veg

Tortino di ceci con carciofi trifolati alla nepitella e spuma di robiola.

Ravioli alla borragine su vellutata di zucca, ricotta salata e crumble di amaretti.

Parmigiana di melanzane con mozzarella fior di latte e pomodoro fresco al basilico.

Incluso BUFFET di Dolci e Bevande: Acqua, Vino in bottiglia di nostra etichetta, Caffè, Amaro.  
EUR 45.00 per persona



Prenota anche via SMS  
Whatsapp o iMessage  
3382545573

**Equosolidale**

altromercato  
commercio equo e solidale

BUFFET di DOLCI  
produzione propria  
della pasticceria interna



**Per i BAMBINI:**  
menù dedicato €20.00  
e Regali Equosolidali



**Il Boschetto** HOTEL RISTORANTE SPIAGGIA

Viale Italia 309 Zona Pratoranieri - Follonica GR  
+39 0566 260123 info@hotelboschetto.it

www.hotelboschetto.it

