



Menù di Pasqua 2025 - T'Ami Hotel Resort Spa – Ore 12:45

Antipasti – Tradizione e Stagionalità

- Carpaccio di manzo leggermente affumicato con scaglie di Roccolo Valtaleggio e insalatina primaverile
- Tortino di polenta taragna con fonduta di Strachitunt DOP e asparagi

Primi Piatti – Sapori di Montagna

- Risotto Carnaroli alla crema di piselli e guanciaie croccante
- Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche, al sugo di arrostiti

Secondi Piatti – Tradizione Pasquale

- Capretto al forno con erbe di montagna e patate dorate



Dolci – Golosità Pasquali

- Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli
- Millefoglie croccante con crema pasticcera alla vaniglia Bourbon e frutti di bosco

Menù Bambini: Lasagnetta al ragù, Polpettine con patate, Gelato

Prenotazione obbligatoria: Adulti: €59 a persona; bambini: €29 a persona; caparra confirmatoria: 50%; bevande escluse

 T'Ami Hotel Resort Spa, Via Monte Purito 3, 24020 Selvino (BG)

 info@tamihotel.it  (+39) 035 76 39 99 (anche WhatsApp)