



## A TAVOLA CON L'ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP

Serata di degustazione

**Mercoledì, 9 Aprile 2025**

Orario di inizio previsto per le 20:00

Il benvenuto: pan fritto, tartar di trota, maio alla  
nocciola e asparagi in agrodolce

Spuma di asparagi, seppie al nero, salsa verde e  
bottarga

Capésante lardellate, crema di asparagi profumata  
al tartufo e julienne di asparagi fritti

Risotto agli asparagi bianchi, carpaccio di scampi e  
caviale

Bavetta alle vongole, asparagi e limone candito

Asparagi alla bassanese

Baccalà in olio-cottura, salsa alla mugnaia e  
asparago ai ferri

Parfait all'acqua di cedro Nardini, asparago  
candito e crumble di mandorla

Caffè

### **Dalla cantina:**

Blanc de Noir Extra Brut Castello di Gussago

Sauvignon Monviert

Vermentino - Chardonnay Tenuta Montecchiesi

### **Info e prenotazioni**

**0424 502593**

**[info@ristorantemeloqrano.it](mailto:info@ristorantemeloqrano.it)**