

S . P A S Q U A

I sapori Di Un Tempo...

STUZZICAPPETITO

Focaccine e rustici del nostro forno

ANTIPASTI

Tagliatina di tonno scottato con glassa allo zenzero

Spiedo di sarde gratinate al profumo di alloro

Salmone norvegese in carpaccio su letto di finocchi croccanti agli agrumi

Carpaccio di pesce spada con fiammeferi di mela verde aromatizzata, polvere di capperi e granella di pistacchi

Tri fete de salam ma de chel bu (tre fette di salame ma di quello buono)

Cestino di sfoglia con pere caramellate, parmigiano e miele

Prosciutto crudo Cà del Botto con focaccia croccante alle olive

Rollè pasquale con uova e asparagi

PRIMI

Maccheroncini al torchio con ragù al brasato di agnello, carciofi e scaglie di pecorino

Risottino cremoso con gamberi agli agrumi

SORBETTO

SECONDO

Bocconcini di agnello profumati al Mirto e rosmarino

Tocchetti di patate rustiche

DESSERT

Colomba della tradizione con crema alla vaniglia profumata al mandarino

€ **45** incluso
acqua, vini, spumante, caffè

Menu Bambini
€ **25** fino a 10 anni