

# *Pasqua a Villa Luppis*

## MENU DI PESCE

### *Entrée*

Insalatina di baccalà e gamberi su panzanella primaverile e petali di pomodoro candito

### *Antipasto*

Uovo fritto dal cuore morbido su spuma di patate novelle, crema di piselli e riduzione di aceto balsamico

### *Primo Piatto*

Ravioli fatti in Casa ripieni di Grana Padano con pesto di rucola, battuto di gamberi rossi di Sicilia e burrata affumicata

### *Secondo Piatto*

Trancio di rombo al forno su purè di carote e strudel di spinaci

### *Predessert*

Sorbetto alla mela verde

### *Dessert*

Mousse al cioccolato bianco, lamponi e passion fruit

Selezione di Vini della Cantina di Villa Luppis

# *Pasqua a Villa Luppis*

## MENU DI CARNE

### *Entrée*

Porchetta di coniglio al forno su panzanella primaverile e verdure in agrodolce

### *Antipasto*

Uovo fritto dal cuore morbido su spuma di patate novelle, crema di piselli e riduzione di aceto balsamico

### *Primo Piatto*

Ravioli fatti in Casa ripieni di Grana Padano con pesto di rucola, ragù di capretto e burrata affumicata

### *Secondo Piatto*

Carrè di agnello al timo su purè di carote e strudel di spinaci

### *Predessert*

Sorbetto alla mela verde

### *Dessert*

Mousse al cioccolato bianco, lamponi e passion fruit

Selezione di Vini della Cantina di Villa Luppis