

Menu di Pasqua

Aperitivo con frivolezze varie

Gazpacho di pomodoro con gambero in tempura

Tartar di tonno con saor di cipolla rossa di Tropea

Aringa affumicata con crostino di pane

Couscous all'arancia con speck d'anatra

Mousse di burrata e pomodorini

Gorgonzola, noci e polvere di capperi

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

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

Ravioli della casa ripieni di asparagi con ragù di capretto

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

Sorbetto alla mela verde

Mousse al cioccolato fondente e crema alla menta

Selezione di Vini dalla Cantina di Villa Luppis



Villa Luppis

Menu di Pasqua

Aperitivo con frivolezze varie

Gazpacho di pomodoro con gambero in tempura

Tartar di tonno con saor di cipolla rossa di Tropea

Aringa affumicata con crostino di pane

Couscous all'arancia con speck d'anatra

Mousse di burrata e pomodorini

Gorgonzola, noci e polvere di capperi

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

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

Ravioli della casa ripieni di asparagi con guazzetto di
aragosta

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

Sorbetto alla mela verde

Mousse al cioccolato fondente e crema alla menta

Selezione di Vini dalla Cantina di Villa Luppis



Villa Luppis