



Menu di Pasqua

MENU DI PESCE

APERITIVO DI BENVENUTO

PROSECCO O ROSE', STUZZICHINI E FRIVOLEZZE VARIE

BACCALA' E GAMBERI

INSALATINA DI BACCALÀ E GAMBERI
SU PANZANELLA PRIMAVERILE E PETALI DI POMODORO

UOVO FRITTO

UOVO FRITTO DAL CUORE MORBIDO CON SPUMA SOFFICE DI PATATE
NOVELLE SU NIDO DI AGRETTI E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

RAVIOLI

RAVIOLI AGLI ASPARAGI VERDI CON GUAZZETTO DI GAMBERI E
ASPARAGI BIANCHI DI CIMA D'OLMO

RICCIOLA

TRANCIO DI RICCIOLA AL FORNO CON CREMA DI CACIUCCO, PURÈ DI
CAROTE E CESTINO DI PASTA FILLO ALLE ERBE DI CAMPO

SEMIFREDDO

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA CON COMPOSTA DI FRAGOLE

BAVARESE

BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO CON GRANATINA DI LAMPONI
E PETALI DI ROSA CANDITI

EURO 75 PER PERSONA - BEVANDE INCLUSE





Menu di Pasqua

MENU DI CARNE

APERITIVO DI BENVENUTO

PROSECCO O ROSE', STUZZICHINI E FRIVOLEZZE VARIE

CONIGLIO

PORCHETTA DI CONIGLIO AL FORNO SU PANZANELLA PRIMAVERILE
E VERDURINE IN AGRODOLCE

UOVO FRITTO

UOVO FRITTO DAL CUORE MORBIDO CON SPUMA SOFFICE DI PATATE
NOVELLE SU NIDO DI AGRETTI E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

RAVIOLI

RAVIOLI AGLI ASPARAGI VERDI CON RAGU' DI CAPRETTO, PROVOLA AFFUMICATA E
ASPARAGI BIANCHI DI CIMA D'OLMO

AGNELLO

ARROSTO DI AGNELLO AL TIMO CON PURÈ DI CAROTE E CESTINO DI
PASTA FILLO ALLE ERBE DI CAMPO

SEMIFREDDO

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA CON COMPOSTA DI FRAGOLE

BAVARESE

BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO CON GRANATINA DI LAMPONI
E PETALI DI ROSA CANDITI

EURO 75 PER PERSONA - BEVANDE INCLUSE

