



Alle Corone

Pasqua - Easter

01-04-2018

Chef Mauro Cautiello

Scampi e gamberi alla piastra in salsa di zenzero con carciofi

Grilled shrimp and prawns in ginger sauce with artichokes



Ravioli ripieni di vitello su crema di piselli

Ravioli stuffed with veal on pea cream



Filetto d'orata con asparagi verdi, vongole e polvere di olive

Fillet of sea bream with green asparagus, clams and olive powder



Sorbetto alla menta

Mint sorbet



Carrè d'agnello al rosmarino, sfogliatina di patate e fagiolini alla pancetta

Rack of lamb with rosemary, pie potatoes, green beans and bacon



Crostatina al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia bourbon

Dark chocolate tart with bourbon vanilla ice cream

€ 85.00

(per persona, coperto, IVA, servizio incluso, vino e bevande escluse)

(*per person, cover charge, VAT, service included, wine and beverage not included*)



Alle Corone

Pasqua 2018

Easter 2018

Il sommelier consiglia:
4 vini al bicchiere che accompagnano questo menu

*Sommelier's suggestion:
4 wines by the glass paired with this menu*

Prosecco Crede Valdobbiadene D.O.C.G – Bisol

Soave Classico Montefiorentine D.O.C - Ca' Rugate

Amarone Costasera D.O.C – Masi

Passito Il Valentino I.G.T – La Salute

€ 25.00

