



Alle Corone
Pasqua - Easter
09 Aprile 2023
Chef Mauro Cautiello

Girello di vitello al punto rosa in salsa caesar
Veal cooked at low temperature in caesar sauce



Capesante scottate, asparagi, uova di quaglia e tartufo nero
Seared scallops, asparagus, quail eggs and black truffle



Ravioli alla robiola, passata di melanzane, battuta di gamberi rossi e salicornia
Homemade ravioli filled whit robiola cheese, eggplant puree, red prawns and glasswort



Branzino con funghi shiitake, piselli e polvere di guanciale
Sea bass with shiitake mushrooms, peas and bacon powder



Sorbetto alle fragole
Strawberry sorbet



Carrè d'agnello, patate ratte, carciofini e demi-glace aromatizzata alla menta
Rack of lamb, ratte potatoes, baby artichokes, demi-glace mint flavored



Semifreddo al frutto della passione, spuma al cocco e insalatina esotica
Passion fruit parfait, coconut mousse and exotic salad



Colomba artigianale

€ 120.00

(per persona, coperto, IVA, servizio incluso, vino e bevande escluse)
(per person, cover charge, VAT, service included, wine and beverage not included)

