



Alle Corone

Pasqua - Easter

21-04-2019

Chef Mauro Cautiello

Capesante e gamberi alla piastra, crema di crescione, spugna di piselli, chips di pancetta

Scallops and grilled shrimp, cream of watercress, pea sponge, bacon chips



Ravioli alla burrata, asparagi e alici cantabriche

Ravioli stuffed with burrata cheese, asparagus and Cantabrian anchovies



Fritto di scampi e carciofi con salsa tartara

Fried shrimps and artichokes with tartar sauce



Sorbetto alla fragola con meringhette

Strawberry sorbet with meringues



Carrè d'agnello al timo, crocchette di patate e scalogni

Rack of lamb with thyme, potato croquettes and shallots



Eclair con cremoso al pistacchio e caramello ai frutti rossi

Eclair with creamy pistachio and red fruit caramel

€ 88.00

(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 2019

Easter 2019

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

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

Spumante Gran Cuvèe Storica D.O.C.G – Giorgi

Soave Superiore Classico Monte Carbonare D.O.C - Suavia

Rosso dell' Abazia D.O.C – Serafini Vidotto

Moscato Bianco D.O.C – Vignalta

€ 28.00

