



# Alle Corone

*Pasqua - Easter*

*12-04-2020*

Composizione di gamberi, capesante su crema di piselli e chips di pancetta

*Scallops and grilled shrimp, cream of peas and bacon chips*



Ravioli d'anatra e caprino su crema di crescione

*Ravioli stuffed with duck and goat cheese and watercress sauce*



Fritto di scampi e castraure con salsa tartara

*Fried shrimps and artichokes with tartar sauce*



Sorbetto di fragola

*Strawberry sorbet*



Carrè d'agnello, patate novelle e funghi shitake

*Rack of lamb, potatoes and shitake mushrooms*



Trilogia di cioccolato

*Chocolate trilogy*

€ 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 2020*

*Easter 2020*

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

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

Franciacorta brut cuvée D.O.C.G – Marchesi Antinori

Soave Classico Monte Carbonare 2017 D.O.C - Suavia

Rosso Campofiorin 2013 D.O.C – Masi

Barolo chinato – Cocchi

€ 30.00

