



*Alle Corone*

*Pasqua - Easter*

*31 Marzo 2024*

*Chef Mauro Cautiello*

Crudité di crostacei, emulsione di pompelmo rosa e tartare di mango

*Shellfish crudité, pink grapefruit emulsion and mango tartare*



Quaglia scottata in padella, variazione di sedano rapa e barba di frate

*Seared quail, celeriac variation and friar's beard*



Sarde fritte in panko, burrata, pomodorino confit e marmellata di cipolla rossa

*Fried sardines in panko, burrata, tomato confit and red onion jam*



Ravioli d'anatra con crema di crescione e fonduta al morlacco

*Homemade ravioli filled with duck, watercress cream and morlacco fondue*



Carrè d'agnello, patate delfino e asparagi

*Rack of lamb, dolphin potatoes and asparagus*



Sablè alla nocciola con spuma di zabaione

*Hazelnut sablé with zabaione foam*



Colomba artigianale

*Homemade colomba*



€ 135.00

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

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

