



*Alle Corone*

*Pasqua - Easter*

*20 Aprile 2025*

*Chef Mauro Cautiello*

Carpaccio di ricciola, fave, burrata e crema di pomodori al forno  
*Amberjack carpaccio, broad beans, burrata and baked tomato cream*



Capesante, asparagi, uova di quaglia e tartufo  
*Scallops grilled, asparagus, quail eggs and truffle*



Gnocchetti al ragù d'anatra, bruscandoli e ricotta affumicata  
*Homemade dumplings with duck ragù, wild hops sprouts and smoked ricotta*



Pavè di branzino, passata di ortica e pinoli  
*Sea bass pavè, nettle puree and pine nuts*



Carrè d'agnello al timo, botoli, patate fondenti e olive Taggiasche  
*Rack of lamb with thyme, botoli, fondantes potatoes and Taggiasca olives*



Bavarese alla fragola, crumble al basilico e cremoso al pistacchio  
*Strawberry Bavarian cream, basil crumble and pistachio cream*



Colomba artigianale  
*Homemade colomba*



€ 145.00

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

