

Menù di Pasqua

Antipasti

Trilogia di carpacci su frisella al pomodorino fresco
Bocconcini di coda di rospo su purè di asparagi

Primi

Calamarata broccoli e vongole sgusciate ai sentori di limone
Striduli calamari, spicchi di carciofo, scampi e pomodorini datterino

• Sorbetto •

Secondi

Trancio di ombrina alle erbe aromatiche su misticanza, pinoli con patate novelle

Dolce Pasquale

€ 50

Menù comprensivi di acqua, vino della cantina “Luisa” e caffè

Antipasti

Asparagi in mantello di pancetta di Sauris con tuorlo fritto e cream di burrata
Scrigno di sfoglia ripieno di spinaci e ricotta su vellutata di pomodoro

Primi

Gnocchi di patata con ragù d’anatra e asparagi
Crespella con carciofi e mozzarella, salsa di piselli e carciofi fritti

• Sorbetto •

Secondi

Tradizionale capretto pasquale con patate al forno

Dolce Pasquale

€ 50