

# 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