

MENU DI PASQUA 2022

GIRELLO DI FASSONA CON INSALATA SONCINO, POMODORINI
E SCAGLIE DI GRANA PADANO 24 MESI

CESTINO DI SFOGLIA CROCCANTE CON ASPARAGI

CODA DI GAMBERO IN PASTA KATAIFY CON SALSA LIME E THE VERDE

CREPPELLE ALLE VERDURE CON VELLUTATA DI TOPINAMBUR

RAVIOLI CACIO E PEPE CON TARTARE DI GAMBERI

TRANCIO DI DENTICE SCOTTATO SU ADAGIO DI CREMA AL LIMONE

SORBETTO FRUTTO DELLA PASSIONE

COSTOLETTA D'AGNELLO PARMIGIANO E ERBE FINI CON MISTICANZA DI
VERDURE

SEMIFREDDO CON GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO, COULIS DI FRAGOLE E
CROCCANTE ALLE MANDORLE

COLOMBA ARTIGIANALE AI CANDITI

CAFFE'

CANTINA:

ACQUA MINERALE BRACCA
BIANCO E ROSSO DI CAPRIANO DEL COLLE CANTINE BOTTI

€ 70,00