



Menù di Pasqua 2026

Entree

Insalatina di carciofi e limone candito
con sashimi di orata e mandorle tostate (4-8)

Antipasti:

Flan di topinambur con cialdina di grana
agnolotto di culatello ripieno di caprino,
erbetto e salame nostrano su pane nero (1-7-9)

Primi piatti:

Mezzaluna ripiena di burrata con pomodoro fresco
profumato alla bisque (1-2-3-7-14)

Risotto ai carciofi con vitello fondente (7-9-12)

Secondi piatti:

Bocconcino di agnello con salsa alla liquirizia
e anacardi tostate (1-7-8-9-12)

Dessert:

Colomba Pasquale con crema inglese al fruit passion (1-3-7-12)

Bevande:

Acqua, bibite, birra

Vini:

Vino bianco

Vino rosso

Caffè e amaro

Euro 55,00