

MENU DI PASQUA



Per il Pranzo puoi scegliere la versione classica o vegetariana,
entrambe da 6 portate.

INFORMAZIONI:

Costo:

il prezzo a persona è 70€. Sono inclusi coperto, acqua e caffè.

Modalità di prenotazione:

Il menu di Pasqua è disponibile solo su prenotazione.

È possibile prenotare sul sito,
telefonticamente o presso il ristorante.

Caparra:

è necessario versare un anticipo pari al 50%
del prezzo del menu per persona a titolo di conferma.

L'acconto non è rimborsabile.

MENU DI PASQUA CLASSICO

ANTIPASTI

Uovo poché

con crema di piselli e menta e fonduta di cacio e pepe

Magatello di vitello

con agretti saltati e maionese alla nocciola

PRIMI

Risotto agli asparagi

con crema di arachidi e limone

Ravioli ripieni di ricotta, basilico e maggiorana

con crema di zucchine al cardamomo

SECONDO

Costolette di agnello

con crema di patate al burro affumicato e tarassaco

DOLCE

Colomba artigianale

con crema al mascarpone

MENU DI PASQUA VEGETARIANO

ANTIPASTI

Uovo poché

con crema di piselli e menta e fonduta di cacio e pepe

Mini taccole

con crema di fagioli e miso, rucola e rabarbaro freschi

PRIMI

Risotto agli asparagi

con crema di arachidi e limone

Ravioli ripieni di ricotta, basilico e maggiorana

con crema di zucchine al cardamomo

SECONDO

Finocchi arrosto

con crema di fave, rafano, gel al sambuco e limoni sotto sale

DOLCE

Colomba artigianale

con crema al mascarpone