



Caparra obbligatoria per la
prenotazione di 30 euro a
persona

EURO 70,00 TUTTO
COMPRESO

Menu di Pasqua

ANTIPASTI

Insalatina di Puntarelle, Pecorino, Uova e Asparagi
Carpaccio di Manzo con Arancio, salsa di Rucola e Pane Carasau
Porchetta sottile al pesto di Capperi e Olive Taggiasche
Tastasale d' Agnello con fonduta di Parmigiano, Polenta fritta e Piselli

PRIMI

Risotto con Barba di Frate, Burro salato al Limone e Ricotta di Pecora
Ravioli di Squacquerone ed Erbette con Guanciaie e Carciofi

SECONDI

Costolette di Agnello Fritte all' Erba Cipollina
Tagliata di Scottona Pomodorini Olive e Polvere di Cipolla viola
Carciofi Patate e Finocchi brasati

DESSERT

Sorbetto al cucchiaino alla Fragola
Cremoso di Cioccolato bianco Colomba croccante e salsa di Fragole e
Lamponi
Caffè "SUPERCREMA" di Andrea Trinci (tostato a legna)

Nei Calici:

SPUMANTE PINOT NERO BRUT "PLANT BLUE" - LA GENESIA
MALBECH -CORTE DELLE ROSE
COTEAUX DU LAYON-DUMNACUS VIGNERONS

