Menù Pasqua 2025

ANTIPASTI

Salmone marinato al lime, the verde e cuori di gambero rosa

Flan di ricotta e asparagi con fonduta di formaggi

Carpaccio di manzo affumicato con rucola e scaglie di grana

Crudo di Parma 24 mesi e bocconcini di fior di latte

Torta Pasqualina

PRIMI

Risotto tenuta margherita con punte di asparagi, crema al taleggio e granella di pistacchi

Pasta al ferretto con calamaretti della Patagonia e pomodori di Lipari

SECONDI

Trancetto di orata spadellato con olive, pomodorini e capperi con crumble di pane aromatizzato

Capretto alla bresciana con polenta

DOLCE

Tortino (Passion Fruit) su specchio di salsa ai frutti rossi

Acqua, vino bianco e rosso della nostra selezione, caffè

50,00 a persona