

MENÙ DI PESCE

Il mare nel piatto

Tonno steccato, polpo croccante, salmone e robiola, mazzancolla fritta e Campofilone, mousse di baccalà

Calamaro ripieno, crema di zucchine, basilico e salsa di pachino

Rollatina di mare gratinata al forno

Chitarrine con gamberi, asparagi e calamari

Scampi al cognac, spiedini e trancio di branzino

Plateau al centro tavola con frittura di gamberi, calamari e julienne di verdure

Cupola di cioccolato con zuppa inglese

Dolci Pasquali

Caffè e amari

€ 60.00

Vini della nostra cantina

MENÙ DI CARNE

Carpaccio d'arista affumicata, ciauscolo,
fave in porchetta e pecorino

Tortino di asparagi e fonduta alla valdostana

Bocche di dama gratinate al forno e carciofi

Chitarrine con ragù di cortile aromatizzato al timo

Filetto alle erbe aromatiche, agnello arrosto
e coniglio in porchetta

Frittini all'ascolana e patate al rosmarino

Cupola di cioccolato con zuppa inglese

Dolci Pasquali

Caffè e amari

€ 50.00

Vini della nostra cantina