



# PASQUA 2019

## MENU' DI MARE

TERRINA DI POLPO CON CREMA DI BURRATA E POMODORI SECCHI  
TONNO DORATO CON SALSA ALLO YOGURT GRECO E INSALATINA DI STAGIONE  
CROCCHETTA DI OMBRINA CON SALSA AGRODOLCE  
CANAPE' INTEGRALE CON TARTARA DI GAMBERI E UOVA DI LOMPO E ANETO

TORTELLI DI BRANZINO E ZUCCHINE SU VELLUTATA DI PESCE ALLA SALVIA  
CALAMARATA CON ASPARAGI GAMBERI E CORALLO DI SEPPIA

SALMONE NORVEGESE IN Crosta DI MANDORLE CON SALSA CHIMICHURRI  
PATATA AL FORNO CON CREME FRAICHE

CRUMBLE DI MELE CON SALSA INGLESE SERVITO CON VINI DOLCI

ACQUA  
SELEZIONE DI VINI  
CAFFE'

**Euro 45.00**





# PASQUA 2019

## MENU' DI CARNE

MINI TORTA PASQUALINA

CARCIOFO RIPIENO DI MENTA E BURRATA

PROSCIUTTO DI PETTO D'ANATRA ALLA PAPRIKA INSALATINA DI SHITZU ARANCIA E  
BARBABIETOLA

MANDORLATO DI BRIE

RAVIOLI ALLA MUGELLANA CON RAGU' DI CINTA SENESE

LASAGNETTA ALLE ERBETTE CON PESTO E RICOTTA DI PECORA

LOMBATA DI AGNELLO IN CROSTA

CON

TERRINA DI PATATE CAROTE E ASPARAGI

CRUBLE DI MELE CON SALSA INGLESE ACCOMPAGNATO DA VINI DOLCI

ACQUA

SELEZIONE DI VINI

CAFFE'

**Euro 45.00**

