

Pasqua

MENÙ DI
PESCE

Antipasti

Dentice mantecato con verdure in agrodolce e pane carasau

Capasanta gratinata agli asparagi

Burger di salmone, porro e maionese agli agrumi

Canestrelli, briciole di pane e pomodori secchi

Cestino di pasta fillo con insalatina di piovra, seppia e mazzancolle

Primi piatti

Riso carnaroli con scampi di Sicilia, carletti e gocce di burrata

Paccheri di Gragnano, gamberi rossi, il suo ristretto e pistacchio di Bronte

Secondo piatto

Medaglione di rana pescatrice con asparagi di Badoere grigliati e ventaglio di patate al timo

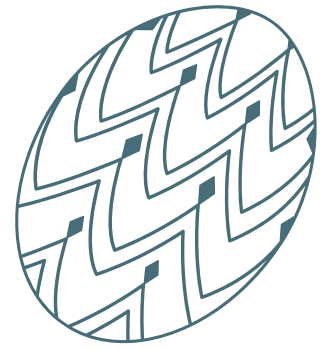
Sgroppino al Midori

Dolci

Mousse al cioccolato bianco e fave di Tonka, amarene e crumble croccante

Colomba pasquale e crema chantilly

Bollicine e Pinot grigio Santomè
Acqua e caffè



Euro 80.00

Per allergie o intolleranze chiediamo ai gentili clienti di comunicarlo al momento della prenotazione

Il pranzo INIZIERÁ ALLE ORE 12.00

La prenotazione di Pasqua sarà convalidata solo con il versamento di una caparra di € 40,00 a persona