



Pasqua 2019

Antipasti

Tartare di ombrina marinata
con estratto di mela verde e sedano, mandorle affumicate

Mondeghini di vitello alla milanese con carciofo arrostito
uovo di quaglia e bottarga di muggine

Primi Piatti

Risotto Carnaroli e asparagi bianchi
in brodo di gallina con limone e cipollotto

Raviolini di baccalà con piselli e guanciaie

Secondo piatto

Cosciotto di agnello arrosto con soffice di patate e salsa al mirto

Dessert

Oveto ripieno con
crema alla vaniglia, lampone e cioccolato bianco

Dalla Cantina

Greco di tufo - Cantina Macchialupa
Montepulciano d'Abruzzo - Cantina Spinelli
Moscato Spumante Valdo ,Prosecco Valdo

Acqua e caffè

€63

A richiesta, al momento della prenotazione,
il secondo di carne può essere sostituito con un secondo di pesce

Inizio pranzo alle ore 12,30