

MENÙ DI Pasqua

APERITIVO

CROCCHETTA IN SALSA VERDE
FOCACCELLA TIEPIDA, CORALLINA,
RICOTTA IN SALVIETTA E ROSMARINO
CASATIELLO ROSTICCIATO

ANTIPASTI

ASSOLUTO DI TOPINAMBUR
IL CARCIOFO, L'UOVO A 62°, PARMIGIANO REGGIANO E ALLORO

PRIMI

PAPPARDELLA RIPIENA DI BORRAGINE, BURRO NOISETTE, SALVIA E PECORINO
RISOTTO ALLE ERBE SPONTANEE, ASPARAGELLA E RAGÙ DI QUINTO QUARTO D'AGNELLO

SECONDO

CONTROFILETTO D'AGNELLO, JUS AL PEPE VERDE,
MILLEFOGLIE DI PATATE, BOTTARGA E ARMAGNAC

DESSERT

L'UOVO CHE NON TI ASPETTI
PICCOLA PASTICCERIA PASQUALE

BEVANDE

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE
VINO ROSSO SYRAH CASALE CINQUE SCUDI
DEGUSTAZIONE AMARO SANFILIPPO

59

costo a persona



SCANSIONA IL
QR CODE
PER PRENOTARE