

MENÙ DI PASQUA

Aperitivo di benvenuto

Wafer salato, sogliola alla mugnaia,
limone candito e salvia croccante

Antipasti

Ombrina marinata in brodo di fiori d'arancio,
insalatina di asparagi e pomodori arrosto

Culatello "Terre di Nebbia - Presidio Slow Food"
tra inverno e primavera

Primi

Riso carnaroli alle rose con capesante ed aceto di lamponi

Gnocchi ripieni al pecorino, tuorlo marinato,
colori e profumi di primavera

Secondo

Agnello CBT, crema di patate al lime,
insalatina di spinacino novello e rucola

Predessert

Semifreddo limone e salvia

Dessert

Crostatina di fragole e pistacchi, sorbetto alla fragola

*Coperto & pane, acqua,
caffè con piccola pasticceria*

Vini esclusi

€ 85

