



MENU' DI PASQUA

ANTIPASTI

Insalatina di Baccalà con punte di asparagine verdi su vela di Altamura e chips di mais al nero di seppia 18

Punte di Asparagi gratinate con salsa Olandese, cestino pasquale con uovo in tartare e rosoline di campo 17

Castraure di Sant' Erasmo con scaglie di Pecorino Sardo, uova di Quaglia e rapè di Bottarga 19

PRIMI

Saccottino gratinato con erbe primaverili e speck croccante 18

Risotto con Bruscardoli e s'Ciopeti (min X 2) 22

Ravioli ripieni di Orata e Branzino con emulsione di Vongole e fave fresche 20



SECONDI

*Agnello dell'Alpago al Profumo di Mirto
e patate novelle* 29

*Faraona Pasqualina su letto di Spinacine di campo
e Tortino di patate al rosmarino in fiore* 26

*Trancio di Branzino al Timo con Agretti al Lampone
e Flan di Asparagi Bianchi* 28

DOLCI

Focaccia Pasquale con crema Chantilly 10

Tiramisù 10

Semifreddo al Sambuco e ribes Rosso 10

Gelato di crema con fragoloni 10

Coperto 3

•