



MENU' DI PASQUA

ANTIPASTI

*Arance in carpaccio con alici Cantabriche, crema all'ebra cipollina
e giardiniera di verdure alla barbabietola* 20

*Punte di Asparagi gratinate con salsa Olandese , cestino pasquale
con uovo in tartare e rosoline di campo* 20

*Castraure di Sant' Erasmo con scaglie di Pecorino Sardo, uova di
Quaglia e rapè di Bottarga* 20

PRIMI

*Crespella gratinata con erbe primaverili, formaggio di capra e
speck croccante* 22

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

*Ravioli ripieni di rombo chiodato su crema di piselli con pomodori
confit e salicornia di mare* 22



SECONDI

*Agnello dell'Alpago al forno Profumo di Mirto
patate novelle e fiore di rosmarino* 30

*Tournedos di manzetta Prussiana alla Rossini con scaloppa di
fois gras all'armagnac e tartufo nero di Norcia* 40

*Trancio di Branzino al Timo con Agretti al Lampone
e Flan di Asparagi Bianchi* 30

DOLCI

Focaccia Pasquale con crema Chantilly 10

Gelato di crema con fragoloni 10

Carpaccio di ananas con grappa allo zenzereo 10

Coperto 5