



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 carciofi violetti, pecorino di Pienza, mandorle
tostate al corbezzolo e sale Maldon* 22

Risotto con erbe spontanee primaverili (min X 2) 22

*Casunziei all'ampezzana, burro salato Francese, semi di papavero e
rapè di erborinato al cioccolato fondente* 22



SECONDI

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

*Guancetta di maialino CBT, patate in tecia alla triestina e
carciofi stufati alla mentuccia* 30

*Trancio di Ombrina con panatura alla provenzale e insalata
tiepida di agretti all'aceto bianco balsamico* 30

DOLCI

Focaccia Pasquale con crema Chantilly 10

Tiramisù Alfredo 1961 10

Carpaccio di ananas con grappa allo zenzereo 10

Coperto 5