

# Menù Pasqua 2025

## DELIZIE PASQUALI (25,00€)

Brioche di patate e cipollina con uovo di quaglia croccante  
Arancino di tagliatelle con funghi e Piacentino Ennese  
Tortino di ricotta e spinaci vestito di zucchine ,crema di latte  
Sformatino di pescespada farcito, cremolata di pomodori stufati  
Coda di gambero in pasta kataifi con salsa verde  
Tartare di Fassona sul crostino integrale e chimichurri.

Allergeni: (uovo,latticini,glutine,pesce,crostacei,sedano,soia,sesamo)

## PRIMI PIATTI

Spaghetto di pasta fresca con scorfano di fondale, barba di frate ed emulsione di mandarino

Allergeni: (glutine,pesce,solfiti,sedano)

**23,00€**

Millefoglie aperta con coniglio fonduto, sugo aromatizzato e olive stufate

Allergeni: (glutine,solfiti,sedano)

**21,00€**

Risotto mantecato con purea di topinambur, carciofi grigliati e perline di Pernod

Allergeni: (latticini,solfiti)

**20,00€**

Ravioli farciti di ricotta e borraggine, al burro emulsionato e limone candito

Allergeni: (glutine,latticini)

**20,00€**

## SECONDI PIATTI

Ombrina scottata in purezza di caviale di melanzane limonato con emulsione di passion fruit

Allergeni: (pesce,sedano)

**24,00€**

Lombetto di agnello della tradizione con patate alla fornarina e cipolla stufata al pomodoro

**20,00€**

Rotolino di vitello con prosciutto e formaggio, uova di quaglia con crema di piselli vanigliata e patate viola al burro fuso aromatico

Allergeni: (uovo,latticini,solfiti)

**20,00€**

## DESSERT

Cupoletta di ricotta mollica di colomba pasquale e frutti di bosco con coulis di frutti di bosco al rosmarino

Allergeni: (glutine,uova,latticini,soia,frutta a guscio)

**11,00€**

Frutta fresca

**9,00€**

Dolce al carrello

Allergeni: (glutine,uova,latticini,solfiti,frutta a guscio)

**9,00€**

