



M E N U P A S Q U A

ANTIPASTI

Uova poché su letto di agretti con pecorino e tartufo nero

Arancini di riso scomposti su crema di datterini bio, burrata e basilico

Prosciutto di parma 24 mesi con burrata di Andria

Insalata di puntarelle con acciughe, pomodori secchi, spinacino, olive e mozzarella di bufala

Fiori di zucca ripieni di patate e alici marinate, su crema di zucchini e battuta di burrata al basilico

Burrata ripiena di tartare di gamberi rossi su crema di datterino

Carpaccio di chianina leggermente scottato all'olio di sesamo, erba cipollina e jalapeno

Tiepida di mare "belle donne" (gamberi rossi, calamari, mazzancolle) e verdure di stagione

PRIMI

Maccheroncini di pasta fresca ai tre pomodori con burrata e basilico

Risotto allo zafferano con punte di asparagi e fonduta di parmigiano

Tagliatelle fatte in casa al ragù di agnello, ricotta fresca ed olio al rosmarino

Pici senesi con fave fresche, guanciale croccante, pere e pecorino

Spaghetti alla chitarra con tartare di gamberi rossi, zucchini, fiori di zucca e stracciatella

Tagliolini al tartufo nero con fonduta di parmigiano reggiano 36 mesi

SECONDI

Polpo grigliato con patate schiacciate, olive taggiasche, pomodori secchi e cipolla agrodolce

Tagliata di giovane scottona con patate arrosto profumate al rosmarino

Carrè di agnello con asparagi e topinambur

Pollastrino disossato con avocado e senape al miele

Orata al tegame con asparagi, patate e porri

Milanesine di vitella croccanti con patatine fritte

CONTORNI

Patate arrosto

Verdure alla griglia melanzane, peperoni, carote e zucchini

Insalata di carote e finocchi

Insalata mista

Spinaci baby salati all'olio di oliva

DESSERT

Tiramisù al caffè

Cheesecake con cioccolato croccante e composta di fragole

Tartelletta al cacao con cioccolato fondente 72 %, lamponi e gelato alla crema

Tortino cuore caldo al cioccolato 72 % con gelato alla crema

Mille foglie con crema pasticceria, frutti di bosco e sorbetto al frutto della passione