



Menù di Pasqua

Aperitivo di Benvenuto



Sfera di Salmone Marinato con Spuma di Caprino e Insalatina di Germogli su
Crostone di Pane con Olio all'Erba Cipollina

Insalatina Tiepida di Calamaretti, Zucchine e Olive Taggiasche
su Crema Leggera di Patate e Sedani

Fagottino di Pasta Fillo Croccante agli Asparagi con Fonduta di
Toma Bergamasca e Veli di Magatello Affumicato



Mezzelune Ripiene di Patate e Branzi con Burro Versato
e Sfilacci di Speck Croccanti

Risottino Mantecato al Timo e Limone con Capesante e Indivia Belga Saltati



Composizione di Branzino, Patate e Gamberone Rosso Argentino
In Cartoccio Trasparente



Sorbetto al Limone



Capretto Cotto Lentamente in Forno a Legna con Erbe aromatiche e Bacche di Ginepro
Cuori di Carciofo Gratinati



Semifreddo ai Pistacchi di Bronte e Arancia

Caffè, Colomba Artigianale

Salbanello igt PALADIN · Soave doc TOMMASI
Spumanti: Brut Lounge ASTORIA · Malvasia PALADIN