

PASQUA

MENÙ

APERITIVO

- Crostino di pane toscano con prosciutto crudo, nocetta di Castelmagno e mostarda di pere
- Polpettina di baccalà fritto con mousse all'avocado
- Focaccina romana con stracciatella, tartare di gambero e olio al basilico

DENTICE E ARAGOSTA

Carpaccio di dentice in guazzetto tropicale e tartare di aragosta

AGNOLOTTI

Agnolotti del plin, crema di burro al tartufo e riduzione al Barolo

SORBETTO

Sorbetto mantecato al lime e menta con coulis di fragole Candonga

AGNELLO E CAPRETTO

Capretto e agnello da latte cotti al forno con polenta di Storo, asparagi bianchi di Zambana ed erbe di campo stufate all'olio EVO del Garda

PISTACCHIO, COCCO E KUMQUAT

Creme brulée e terra al pistacchio, spuma al cocco e chutney al kumquat

Acqua e caffè inclusi, bevande escluse.
95€ a persona, 45€ da 3 a 13 anni, gratis fino a 3 anni.

