

PRANZO PASQUA 2025

20 Aprile 2025

Benvenuto dello Chef

Caprino al profumo di agrumi e Salvia in pastella



Per Cominciare

Tuorlo Croccante su crema di Reggiano e asparago croccante

Bon-Bon di battuta di Fassona

Gambero porchettato su julienne di carciofi



Butta che Bolle!

Lasagnetta di Primavera

Pacchero ripieno di genovese, spuma di pecorino



Forno, Padella e Pignatta

Costolette di Abbacchio in panure aromatica, riduzione di vin brulé

La tradizione: Coratella d'abacchio



Per accompagnare

La Vignarola



Per concludere.....in dolcezza

Tiramisù nella Semisfera di fondente

Pastiera scomposta

euro 60 escluse bevande

COMUNICATECI EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE

Tutte le preparazioni possono contenere allergeni. Comunicateci eventuali Intolleranze.

Tutte le preparazioni con pesce crudo subiscono l'abbattimento come da Regolamento CE 853/04

Lista allergeni:

***) in finitura x) possibili tracce**

G) Glutine; U) Uova; Ar) Arachidi; So) Soia; L) Latte; FS) Frutta a Guscio; SD) Sedano; Se) Senape; SS) Semi di Sesamo; Lu) Lupini; Kr) Crostacei; P) Pesce; M) Molluschi; SO) Anidride Solforosa.; As) Prodotto abbattuto/surgelato all'origine; (1) fritto in olio semi arachide