

Menù di Pasqua

5 APRILE 2026

Menù di Carne

Cartoccio di fritti vegetali e flute di prosecco

ANTIPASTI

Antipasto misto di pasqua

PRIMI

Cavatelli, Peperone Crusco, Cime di Rapa e Stracciatella



Mezzi Paccheri al Ragù bianco al Barolo, Asparagi e Pecorino

SECONDO

Carrè D'Agnello a Bassa Temperatura alle Erbe con Patata Americana

DOLCE

Delizia al limone
o
Fragole

BEVANDE INCLUSE

Acqua
Vino Chianti Frescobaldi
Caffè

Menù di Pesce

Cartoccio di fritti vegetali e flute di prosecco

ANTIPASTI

Insalata di Seppia Fresca, Carciofi, Olive e pomodorini confit

PRIMI

Cavatelli, Peperone Crusco, Cime di Rapa e Stracciatella



Mezzi Paccheri con Pesce Spada alla Cacciatora

SECONDO

Baccalà a Bassa Temperatura su Salsa di Datterino Giallo, Crumble d' Olive, Stracciatella e capperi Fiore, con Patate al Sale

DOLCE

Delizia al limone
o
Fragole

BEVANDE INCLUSE

Acqua
Vino Vermentino Di Sardegna
Caffè