

20 APRILE 2025

MENÙ PRANZO DI PASQUA

APERITIVO DI BENVENUTO A PASSAGGIO

- Bignola di fontina D.o.P. al profumo di rosmarino su crema di mirtilli
- Finger con crema di barbabietola, gorgonzola piccante cremoso e granella di nocciole caramellate
- Involtino di speck D.o.P. con caprino allo zafferano e pepe rosa

ANTIPASTO

Tortino di patate gialle e broccoletti al profumo di aglio nero su crema di pecorino di pienza e polvere di caviale d'uovo

PRIMO PIATTO

Sformato di rigatoni con asparagi croccanti, gratinato con provola di Agerola e servito con crema allo zafferano

SECONDO PIATTO

Arrosto di agnello Nostrano cotto al chianti classico con cipolline caramellate e carciofi fritti al prezzemolo

DOLCE

Semisfera di colomba scomposta al profumo di lime e mascarpone con glassa al cioccolato fondente e granella di mandorle

1 Bottiglia di vino ogni 3 persone | acqua microfiltrata | caffè

€56 p.p.

MENÙ BABY

(3-12 ANNI)

ANTIPASTO

Prosciutto cotto e crudo con mozzarelline

PRIMO

Lasagnetta classica all'Emiliana

SECONDO

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte

DOLCE

Sorbetto al limone

acqua microfiltrata | soft drink

€25 a bambino

info e prenotazioni
342 6191791



**FUOCO
& VINO**
Brasa con Cucina