

PRANZO DI PASQUA

1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 3 PERSONE
ACQUA MICROFILTRATA - CAFFÈ
€60 A PERSONA

MENÙ

APERITIVO DI BENVENUTO

Finger di crema di carote, guanciale
croccante e spuma di ricotta

Canapé di pane rustico con lardo
Patanegra e miele millefiori

Focacciotta con burro salato e alici del Cantabrico

FLUTE DI SPUMANTE E ANALCOLICO ALLA FRUTTA

ANTIPASTO

Tartare di manzetta iberica con polvere di uovo marinato
alla spezie, carciofo alla giudia e velo di pecorino

I PRIMI PASQUALI

Cavatello fresco al ragù di cortile al Chianti
mantecato con gremolata primaverile

Riso Carnaroli Riserva con pesto di zucchine,
fagiolini e patate croccanti con sentori di salvia

IL SECONDO... COME DA TRADIZIONE

Costoletta d'agnello scozzese cotta a bassa temperatura
e ripassata in griglia su salsa ai mirtilli con millefoglie
di patate, pancetta e rosti di erbette al Parmigiano

DULCIS IN FUNDO

Colomba della tradizione, composta con crema mascarpone
ai lamponi e polvere di limone caramellato

MENÙ BABY

(FINO AI 12 ANNI)
€25 A BAMBINO

ANTIPASTO

Prosciutto cotto e crudo con mozzarelline

PRIMO

Lasagna classica all'Emiliana

SECONDO

Cotoletta di pollo alla
milanese con patatine fritte

DOLCE

Gelato alla crema

1 SOFT DRINK INCLUSO A BAMBINO
ACQUA MICROFILTRATA