



Menu di Pasqua 2025

Piccolo Benvenuto con calice di Trento Doc

Pane Matera, focaccia di patate, burro mantecato

Antipasto

Tagliatelle di Seppia, asparagi bianchi di Zambana, bisque di crostacei e polvere di agrumi

Primo

Ravioli al plin di sfoglia al tuorlo, ripieni di galletto alla cacciatora, primizie e tartufo estivo

Secondo a scelta

Costolette di agnello gallese servito con insalatina di cipollotti e purè affumicato e salsa alla menta

altrimenti lo chef consiglia:

Salmone Scozzese Label Rouge servito con asparagi verdi e salsa olandese agli agrumi

Pre-dessert

Sorbetto alla Colomba e salsa al cioccolato

Dessert

Pastiera Napoletana Classica

In fine Colomba Artigianale con salsa inglese

Menu 78

Compreso di coperto, escluso le bevande