



PRANZO DI PASQUA

ANTIPASTI

Torta di broccoli e erbe selvatiche
*fonduta di erborinato Da Pagliana, ragù di fave e
piselli*

Cuore di Carciofo
*carciofo grigliato e ripieno di coda di manzo,
insalata di carciofi, spinacini e indivia riccia*

PRIMI

Bottoni di selvaggina
*asparagi selvatici, erbe spontanee, tartufo nero,
panna acida*

SECONDI

Punta di petto di manzo di Timanzo
*scottellato del campo e salsa di emulsione di
insalata*

Contorno di insalata di patate arrostate
*patate, fagiolini, pinoli, basilico, parmigiano erbe
aromatiche, scorza di limone*

DOLCI

Fragole
*cotte e crude, sciroppo di sambuca, nocciola,
crumble vaniglia e cioccolato bianco*

Acqua, vino della casa e caffè inclusi
€55 a persona



PRANZO DI PASQUA

ANTIPASTI

Torta di broccoli e erbe selvatiche
fonduta di erborinato Da Pagliana, ragù di fave e piselli

Cuore di Carciofo

*carciofo grigliato ripieno, frutta secca bietola uvetta
fave, piselli, pecorino, insalata di carciofi fritti e crudi,
spinacini, indivia riccia e scaglie di parmigiano*

PRIMI

Bottoni di patata

*asparagi selvatici, erbe spontanee, tartufo nero, panna
acida*

SECONDI

Finocchio

*salsa nordica, patata, olio al finocchietto e erba
cipollina*

Contorno di insalata di patate arrostate

*patate, fagiolini, pinoli, basilico, parmigiano erbe
aromatiche, scorza di limone*

DOLCI

Fragole

*cotte e crude, sciroppo di sambuca, nocciola, crumble
vaniglia e cioccolato bianco*

Acqua, vino della casa e caffè inclusi

€55 a persona