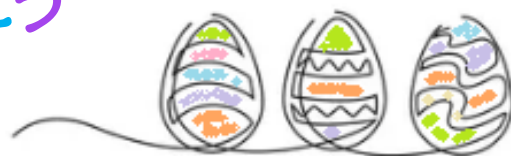


Pasqua 2025

Antipasti



Tortino di asparagi con cuore di caciocavallo su crema di pecorino
e polvere di guanciale allergeni: *1,3,7 11,00 €

Selezione di salumi e formaggi con giardiniera allergeni: 1,7,9 13,00 €

Insalata di mare con fagioli cannellini verdure croccanti, olive taggiasche e vinaigrette
all'evo allergeni: *2,4,12,14 12,00 €

Primi

Maccheroncini con zucchine, speck, panna e ricotta affumicata allergeni: *1,3,7 14,00 €

Spaghetti allo scoglio del Mediterraneo allergeni: *1,2,4,12,14 19,00 €

Spaghetti alle vongole veraci allergeni: *1,4,12,14 18,00 €

Tagliolini al tartufo nero in cialda di grana allergeni: *1,3,7,12 16,00 €

Risotto con asparagi verdi e capesante allergeni: *4,7,14 16,00 €

Fagottino di crespelle con salmone e porro fritto
su coulis di pomodorini gialli allergeni: 1,3,4,6 15,00 €



Secondi

Frittura mista di pesce allergeni: *1,2,4,12,14 19,00 €

Perle di mare: spada, salmone, gamberetti in salsa rosa, polipo, insalata di mare allergeni: *2,3,4,6,12,14 22,00 €

Trancio di salmone su crema di piselli e croccante di mandorle al cumino allergeni: *4,8 22,00 €

Costata di Black Angus ai ferri 21,00 €

Filetto di Black Angus al tartufo

con burrata e germogli di ravanella purple allergeni: *1,7 25,00 €

Tagliata di filetto di Black Angus con julienne di finocchio al pompelmo
e perle al balsamico 23,00 €

Contorni

Verdura cotta - Verdura grigliata - Patate al forno

Patate fritte allergeni: *1 - Insalata mista 5,00 €



Dolci

Scrigno di sfoglia con crema al mascarpone dolce, more e lamponi freschi allergeni: *1,3,7 6,50 €

Tortino di cioccolato bianco con cuore fondente al pistacchio
e gelato al cioccolato allergeni: *1,3,5,6,7,8,12 6,50 €

Tiramisù al caffè allergeni: 1,3,5,6,7,8,12 6,00 €



Pranzo di Pasqua 2025

Antipasti

Tortino di asparagi con cuore di caciocavallo
su crema di pecorino e polvere di guanciale allergeni: *1,3,7 11,00 €

Insalata di mare con fagioli cannellini verdure croccanti,
olive taggiasche e vinaigrette all'evo allergeni: *2,4,12,14 12,00 €

Selezione di salumi e formaggi con giardiniera allergeni: 1,7,9 13,00 €

Primi

Maccheroncini con zucchine, speck, panna e ricotta affumicata allergeni: *1,3,7 14,00 €

Spaghetti allo scoglio del Mediterraneo allergeni: *1,2,4,12,14 19,00 €

Spaghetti alle vongole veraci allergeni: *1,4,12,14 18,00 €

Tagliolini al tartufo nero in cialda di grana allergeni: *1,3,7,12 16,00 €

Risotto con asparagi verdi e capesante allergeni: *4,7,14 16,00 €

Fagottino di crespelle con salmone e porro fritto su coulis di pomodorini gialli allergeni: 1,3,4,6 15,00 €

Secondi

Frittura mista di pesce allergeni: *1,2,4,12,14 19,00 €

Perle di mare: spada, salmone, gamberetti in salsa rosa, polipo, insalata di mare allergeni: *2,3,4,6,12,14 22,00 €

Trancio di salmone su crema di piselli e croccante di mandorle al cumino allergeni: *4,8 22,00 €

Costata di Black Angus ai ferri 21,00 €

Filetto di Black Angus al tartufo con burrata e germogli di ravanella purple allergeni: *1,7 25,00 €

Tagliata di filetto di Black Angus con julienne di finocchio al pompelmo
e perle al balsamico 23,00 €

Contorni

Verdura cotta - Verdura grigliata - Patate al forno

Patate fritte allergeni: *1 - Insalata mista 5,00 €

Dolci

Tiramisù al caffè allergeni: 1,3,5,6,7,8,12 6,00 €

Tortino di cioccolato bianco con cuore fondente al pistacchio
e gelato al cioccolato allergeni: *1,3,5,6,7,8,12 6,50 €

Fragole fresche con panna montata allergeni: 7 6,50 €

Sgrigno di sfoglia con crema al mascarpone dolce,
more e lamponi freschi allergeni: *1,3,7 6,50 €