

Menu di Pasqua



ANTIPASTI

Insalata di mare lodo 60 1 18 €

Tartare di tonno con senape al miele e cipolla caramellata 6 25 €

Uovo poché con funghi cardoncelli, spuma di patate e tartufo nero 2-3 18 €

Carpaccio di manzo con polvere di aglio nero, senape al miele, pinoli, rucola e pecorino 4-6-5 20 €

Culatta, pan brioche e burro montato 5-2 18 €

PRIMI

Fusilloni con ragù di polpo 2 22 €

Risotto carnaroli con asparagi, caprino al limone e mandorle tostate 4-5 20 €

Lasagnetta emiliana 2-3-5 16 €

Tagliatelle con ragù d'anatra 2-3 18 €

SECONDI

Trancio branzino al forno con verdure di stagione e salsa tzatziki 20 €

Tagliata di manzo con verdure saltate, fondo bruno e salsa teriyaki 2 22 €

Guancia di vitellone brasata con purè di patate 5 22 €

Polpettine di legumi con crema di fava e fonduta al taleggio 2-5 18 €

Costolette di agnello in crosta di pane profumato, salsa di carote e rafano, cime di rapa saltate 2-5 24 €

CONTORNI

Spinaci al burro 5 €

Patate al forno 5 €

Misticanza 5 €

DOLCI

Maritozzo con Fragole e panna montata 2-3-4-5 10 €

Maritozzo con gelato alla crema con Fragole 2-3-4-5 10 €

Sorbetto agli agrumi 7 €

Allergeni:

Sedano 1
Glutine 2
Uova 3

Frutta a guscio 4
Latticini 5

Senape 6
Crostacei 7

