

Menù di Pasqua 2024

€65



Cocktail di benvenuto analcolico servito con stuzzico della casa, casatiello della tradizione campana/ torta Pasqualina

Selezione di pane/grissini/focaccia tiepida della casa

TRILOGIA DI ANTIPASTI

Carpaccio di fassona Piemontese leggermente affumicata/ insalata Pasqualina/ salsa cesar fatta in casa e raspadura lodigiana

Carciofo alla romana ripieno di panure alle erbe profumate e gratinato al forno

Rosa di salmone marinato alla rapa rossa/piselli in diverse consistenze e salsa dolce forte



PRIMI

Riso riserva "Re Carlo" al cartizze, verdure di stagione profumate, salsa allo zafferano e germogli misti di campo

Paccheri di Gragnano ai gamberi, carciofi in doppia cottura mantecati al pecorino romano

SECONDI A SCELTA TRA

Filetto di spigola del Mediterraneo, patata morbida montata all'olio ed erba cipollina e guazzetto di pomodorino fresco e basilico

OPPURE

Capretto marinato alle erbe al forno, patata morbida montata all'olio ed erba cipollina e il suo fondo



DOLCI

Pastiera napoletana della casa, servita con crema pasticcera e gelato al fior di latte con calice di zibibbo

Biscotteria della casa

Inclusi nel prezzo una bottiglia di vino ogni 4 persone acqua e caffè.

