



Menù di Pasqua

21 Aprile 2019



*Uovo poché con crostone di pane ai cereali, crema di fave e piselli,
salmone disidratato al finocchietto*



A scelta tra:

*Perle di riso con gallinella di mare e salicornia al profumo di verdello
oppure*

*Sole di pasta fresca con ricotta, spinaci, burro e salvia
su crema di carciofi e pinoli tostati*



A scelta tra:

*Straccetti di pesce palamita scottati al pistacchio
su couscous ai gamberi bianchi*

oppure

Capretto nostrano in cocotte



*Colomba, uova di cioccolato ripiene di gelato vaniglia
e cioccolata fusa al profumo di rose*



La cantina

*Vino della casa
Acqua minerale
Caffè*

*Tariffa: € 58,00 p.p. con antipasto
€ 45,00 p.p. senza antipasto*

Chef 'Beppe' Danile

