

# **Pranzo di Pasqua**

## **Menù di Pesce**

***Aperitivo di benvenuto con guazzetto di ceci e gamberi al rosmarino***

\*\*\*\*\*

***Salmone marinato agli agrumi con pan brioche***

***Capasanta gratinata al pane aromatizzato***

\*\*\*\*\*

***Risotto alle vongole mantecato al lime e polvere di bottarga sarda***

***Agnoli ripieni al salmone con salsa agli asparagi***

\*\*\*\*\*

***Tradizionale fritto "Tombolato"***

***con accompagnamento di carotine baby prezzemolate***

\*\*\*\*\*

***Sorbetto al limone***

\*\*\*\*\*

***Ovetto pasquale con dolce sorpresa di mousse al pistacchio***

\*\*\*\*\*

***Caffè***

***Euro 45,00 a persona - bevande escluse-***

# **Pranzo di Pasqua**

## **Menù di Carne**

***Aperitivo di benvenuto con entrée dello Chef***

\*\*\*\*\*

***Crudo di Montagnana e mozzarella di bufala Dop***

\*\*\*\*\*

***Tagliolini saltati al ragù di agnello***

\*\*\*\*\*

***Tagliata di Angus su letto di rucola e scaglie di grana***

\*\*\*\*\*

***Sorbetto al limone***

\*\*\*\*\*

***Ovetto pasquale***

***con dolce sorpresa di mousse al pistacchio***

\*\*\*\*\*

***Caffè***

***Euro 35,00 a persona - bevande escluse-***