



Menù di Pasqua

AMUSE BOUCHE

MONDEGHILI, CAPPERO,
MAIONESE ALLO ZAFFERANO

ANTIPASTO

UOVO CROCCANTE, ASPARAGI BIANCHI,
FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE

PRIMO

TORTELLI DI CONIGLIO AL TIMO,
LIMONE E OLIVE TAGGIASCHE

SECONDO

TAGLIATA DI AGNELLO, SEDANO RAPA,
CARCIOFO ALLA GIUDIA

DESSERT

COLOMBA FIASCONARO,
CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO,
ARANCIA E MANDORLA

€80

PERFORMANCE MUSICALE LIVE

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SULLA PRESENZA DI SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE
ED INTOLLERANZE È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA,
DAL PERSONALE DI SERVIZIO - BEVANDE EXTRA NON INCLUSE NEL MENÙ DEGUSTAZIONE



Easter Menu

AMUSE BOUCHE

MONDEGHILI MEATBALLS, CAPER,
SAFFRON MAYONNAISE

STARTER

CRUNCHY EGG, WHITE ASPARAGUS,
VACCHE ROSSE PARMIGIANO REGGIANO FONDUE

FIRST COURSE

RABBIT TORTELLI WITH THYME,
LEMON AND TAGGIASCA OLIVES

MAIN COURSE

LAMB TAGLIATA, CELERIAC,
GIUDIA-STYLE ARTICHOKE

DESSERT

FIASCONARO COLOMBA,
WHITE CHOCOLATE CREAM,
ORANGE AND ALMOND

€80

LIVE MUSIC PERFORMANCE

FOR ANY INFORMATION ON THE PRESENCE OF SUBSTANCES THAT CAN CAUSE ALLERGIES
AND INTOLERANCES IT IS POSSIBLE TO CONSULT THE APPROPRIATE DOCUMENTATION TO BE PROVIDED,
ON REQUEST, BY THE SERVICE STAFF - EXTRA DRINKS NOT INCLUDED IN THE TASTING MENU

