



Menù di Pasqua

6 Portate – 120 Euro PP (Bev. Escluse)

Antipasti

Carpaccio di dentice, agrumi, ravanelli & olive taggiasche
Red snapper carpaccio, citrus fruits, radishes & taggiasca olives

&

Quaglia, melagrana, pastinaca & crema acida al rafano
Quail, pomegranate, parsnip & horseradish sour cream

Primi

Risotto, finocchio, crescione & gambero rosso
Risotto, fennel, watercress & red prawn

&

Casoncelli di selvaggina, spugnole, cicoria, spuma di mais & tartufo nero di Norcia
Game casoncelli, morel mushrooms, chicory, corn foam & Norcia black truffle

Secondi

Carré di agnello, cipolle rosse in agrodolce & millefoglie di patate
Rack of lamb with herbs, red onions & potatoes mille-feuille

or

Trancio di rombo, asparago bianco grigliato & olio al prezzemolo
Turbot, grilled white asparagus & parsley oil



or

Asparagi, spuma di salsa olandese & tartufo nero di Norcia

Asparagus, hollandaise foam & Norcia black truffle

Desserts

Colomba & zabajone

Colomba and zabajone

or

**Frolla salata alla mandorla, namelaka al cioccolato fondente, sfera liquida di caffè e
crema al whisky & cremoso al caffè**

Almond shortcrust pastry, dark chocolate namelaka, coffee and whisky cream liquid
sphere & coffee cremoso

Il menù a 6 portate consiste in 2 antipasti, 2 primi piatti, un secondo piatto a scelta tra le due opzioni ed un dessert a scelta tra le due opzioni.

I nostri ospiti potranno scegliere dalla carta dei vini o richiedere un wine pairing.

**

Menù per Bambini

E' disponibile, su richiesta, un menù per bambini di età compresa tra 0 e 12 anni.

*

Gentile ospite, per consultare la lista degli allergeni, rivolgersi al personale di sala.