

20 Aprile 2025



Pranzo di Pasqua

Menù di mare

Amuse bouche

Mini coni con crema di pecorino romano e nocciole

Antipasto

Cestino di brisée con verdure primaverili arrosto, salsa agrodolce, gelato al Parmigiano Reggiano e timo fresco

Primo piatto

Risotto con carciofi, crudité di gambero rosso di Mazara e la sua bisque

Piatto di mezzo

Branzino scottato, piselli in crema e saltati, limone candito e olio al cerfoglio

Predessert

Gelato alla colomba artigianale

Dolce

Tartelletta con mousse di ricotta di pecora, agrumi canditi e fondente di cioccolato

65,00

acqua e servizio inclusi

