



*PRANZO DI PASQUA
MENU'*

Flute di Benvenuto spumante Metodo Classico Blanc de Noirs

ANTIPASTO MISTO

Flan di Carciofi con crema di Prescinseua

Tartina con Asparagi e Uova di Quaglia in camicia

Battuta di Chianina con stracciatella di Burrata e Pesto Genovese

PRIMI

Bottoni Verdi Ripieni di Coniglio, con il suo Fondo e Crema di Pinoli

SECONDO A SCELTA

Costolette di Agnello con Panatura ai Cereali, su Purè di patate Viola

DESSERT

Colomba Pasquale Artigianale, con Crema al Mascarpone

€60 bevande escluse

*85€ con abbinamento Vini, un Calice per ciascuna portata
(opzione per l'intero tavolo)*