



MENÙ PASQUA 2026

Antipasti

Tagliatelle di seppie Francesi alle noci
Salmone marinato al pepe rosa
Tortino con verdure e ricotta romana
Rosa di Culaccia di Parma stagionato 16mesi
Bresaola con spuma di caprino di Montevercchia all'erba cipollina



Primi

Risotto carnaroli con bische di crostacei e pomodorini confit
Paccheri al ragù bianco e crema di taleggio e pistacchio

Secondi

Filetto di branzino Crosta di Patate Aromatizzate al lime
Ratatouille di verdure mediterrane
Cosciotto D'agnello con Demi-Glace al Profumo di spezie
Spicchi di Patate al rosmarino

Dolce

Morbido al caffè

Caffè | Limoncino di Sorrento
Acqua minerale San Bernardo
Vino bianco Falanghina | Vino rosso Aglianico

Su prenotazione (inizio pranzo alle ore 12.30)

70,00euro
tutto compreso

È RICHIESTO UN ACCONTO DI 10€ A PERSONA
PER CONFERMARE LA PRENOTAZIONE

Disponibile anche **Menù Bambino** (fino a 8 anni)
prosciutto cotto, penne pomodoro, cotoletta con patatine, dessert, bibita

