

Menù pranzo di Pasqua
Easter lunch menu

Cannoletto di pancetta e fior di ricotta con crudités di favette alla menta

Bacon cannolo filled with ricotta cheese, served with mint-scented fava bean crudités

Cotto e crudo di carciofi, uova poché, la sua bottarga e purea di topinambur

Warm and raw artichokes with poached egg, its bottarga, and Jerusalem artichoke purée

Lasagnetta con ripieno di spuntatina di maiale, ricotta salata e bietoline con vellutata di piselli

Mini lasagna filled with pork shoulder, salted ricotta, and baby chard, served over a velvety pea purée

Medaglione di agnello con asparagi alla brace e patate fondenti

Lamb medallion with grilled asparagus and fondant potatoes

Semifreddo alle fragole, crumble di mandorle e salsa alla vaniglia

Strawberry semifreddo with almond crumble and vanilla sauce

Pastiera della tradizione

Traditional Pastiera
(Neapolitan ricotta and wheat pie)

Prezzo del menù € 75,00 a persona

Menu price € 75,00 per person

Abbinamento vini € 25,00 a persona

Wine pairing € 25,00 per person

Prenotazione richiesta

Reservation required

Il presente menù non è incluso nella mezza pensione e pensione completa

This menù is not included on the half board and full board basis