

Menu di Pesce

Aperitivo: "colazione Pasquale"; Prosecco.

Antipasto:

Polpo e Seppie in curt buillon con insalata di patate dolci, julienne di sedano e carota con pistacchietto d'acciuga; Salmone marinato al passion fruit con germogli di soia; Spiedino di gamberi al vapore e pomodoro ciliegino con salsa cocktail; Mini tartar di Tonno con dadolata di ananas e menta; Baccalà in pastella di paprika e scalogno.

Primo:

Scialatiello con gamberi, calamari, cozze, sgusciate, tonno fresco e pesto di basilico e nocciole.

Secondo:

Filetto di Orata con purea di patate allo zafferano e chips di carciofi; Stick di Calamari fritti; Gamberone bardato con asparagi e melanzana; Cialda di pane con insalatine e frutta.

Dolce:

Cre moso al caramello salato con cuore di arachidi, biscuit al cioccolato e salsa fondente al rum; Fragole al naturale con ciuffo di panna.

Vino: Vermentino di Sardegna

Tot. a pers. 50,00€

Menu di Carne

Aperitivo: "colazione Pasquale"; Prosecco.

Antipasto:

Sformatino di patate e carciofi con dadini di pane raffermo, provola affumicata e fonduta di Castelmagno; Crostone di pane con mozzarella, porcini e guanciale; Fagottino di bresaola farcito di caprino e ricotta con confettura; Prosciutto Culaccia; Spiedino di "primosale" e lardo di Colonnata.

Primo:

Scialatiello con cinghiale, funghi porcini, polpettine di chianina e rondelle di salsiccia.

Secondo:

Agnello allo scottadito; Filetto di Manzo con funghi porcini e tartufo, Spicchi di carciofi fritti; Cialda di pane con insalatine e frutta.

Dolce:

Cre moso al caramello salato con cuore di arachidi, biscuit al cioccolato e salsa fondente al rum; Fragole al naturale con ciuffo di panna.

Vino: Vermentino di Sardegna

Tot. a pers. 47,00€