



MENÙ DI PASQUA EASTER MENU

ANTIPASTI / STARTERS

- Carciofo farcito di scampetti e marinato alle erbe agretti, emulsione al dragoncello 1, 2, 3, 12
Artichoke hearts stuffed with scampi and marinated in agretti herbs, tarragon emulsion
- Uovo morbido Bio con spuma di patate e Toma Piemontese, asparagi cotti e crudi, crumble di Grana Padano 1, 3, 7, 9
Soft organic egg with potato foam and Piedmontese Toma cheese, cooked and raw asparagus, Grana Padano crumble

PRIMO / FIRST COURSE

- Raviolo 2x3 di magro alle erbe, fave, piselli freschi, olio al cipollotto e burro al tartufo 1, 3, 7, 9
2x3 ravioli with herbs, broad beans, fresh peas, spring onion oil, and truffle butter

SECONDO / MAIN COURSE

- Cosciotto d'agnello arrosto, millefoglie di patate, radicchio tardivo di Treviso, salsa alle spezie 7, 9, 12
Roasted leg of lamb, potato mille-feuille, Treviso tardivo radicchio, spiced sauce

PRE-DESSERT

- Uovo di cioccolato bianco, fragole e limone 3, 7
White chocolate egg, strawberries, and lemonsauce

DOLCE / DESSERT

- Colomba pasquale, crema al mascarpone 1, 3, 7, 8
Traditional Easter colomba cake with mascarpone cream

MENU 110€
WINE PAIRING 60€