



Menu di Pasqua

EASTER MENU

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse-bouche

Tagliatelle fatte in casa con ragù di agnello, piselli e timo

Homemade tagliatelle with lamb ragù, peas and thyme

Turbante di Pezzogna con asparagi, salsa allo zafferano e julienne di fiori di zucca

Rosti di patate

Pezzogna rolls with asparagus, saffron sauce and
julienne of courgette flowers

Sautéed grated potatoes

Pastiera napoletana con salsa ai lamponi

Neapolitan Pastiera with raspberry sauce

Caffè

Coffee

Acqua minerale e vino selezionato dalla Cantina Bettoja

Mineral water and selected wine from "Bettoja Cellar"

€ 55,00 PER PERSONA / € 55,00 PER PERSON
SERVIZIO E IVA INCLUSI - VAT AND SERVICE INCLUDED