

# *Pranzo di Pasqua e Pasquetta 2019*

## *PASQUA*

*Sformatino di Verdure con crema di Asparagi Lazio*

*Tartare di Tonno pinna gialla al profumo di Lime Messicano*

*Schiacciatina con Carpaccio di Black Angus leggermente scottato con rucola e Grana a scaglie*

*Selezione di Salumi Dop con millefoglie allo stracchino*

*Paccheri con crema di Mascarpone allo speck e asparagi*

*Spezzatino di Agnello di Aberdeen al Vermentino Sardo con patate prezzemolate*

*Scaloppa di Salmone al Limone con verdure al forno*

*Colomba della tradizione farcita*

*Bevande: Acqua, 1 bottiglia di Vino ogni 3 persone, caffè*

€48

## *PASQUETTA*

*Petali di prosciutto di Parma 22 mesi con Gnocco Fritto*

*Selezione di Formaggi con marmellata di cipolle di Tropea*

*Voulevant con gamberetti salsa dello chef*

*Panzerottini ripieni con crema di porcini*

*Crespella con Ricotta e favette saltate al timo e Limone*

*Roast-Beef vestito con rucola e pomodorini*

*Filetto di Branzino al forno con pure di patate*

*Dolcetto della casa*

*Bevande: acqua, 1 calice di vino*

€30