

Menù di Pasqua

Domenica 20 Aprile 2025 - Chef Loris Pazzotta

BENVENUTO AL PARADISO

Krapfen ripieno con caprino e tarassaco

COME IN UN CESTINO DI PRIMAVERA

Crostatina salata, uova ed erbe asparagi

LE PRIMIZIE DALLA "BRAIDA"

Vellutata di piselli, gnocchetti di trota affumicata,
polvere di crudo e grano soffiato

DALL'AIA DEL CONTADINO

Bottoni di coniglio arrosto, olio alla cipolla, salsa di carote,
estratto di sedano, fondo di cottura alle nocciole

TRADIZIONE PASQUALE

Agnello di Cres purè di melanzane e patata duchessa
(Per chi non gradisce l'agnello viene proposto il vitello morbido e
gustoso cotto a bassa temperatura con il suo fondo bruno)

PER CHIUDERE IN DOLCEZZA

La bomba all'ananas di Annamaria

Pura Vida Cafè e Colomba fatta in casa

VINI IN ABBINAMENTO SELEZIONE DELLA CANTINA DI AURELIO

Il menù di Pasqua viene proposto al costo di euro 85,00
per persona bevande incluse

