



Menu di Pasqua 2024

ANTIPASTI 13.00 CAD.

Saor di melanzane e zucchine con sarde butterfly aromatizzate al timo

Involtini di pasta filo con asparagi bianchi e pancetta su insalatina e crema al Taleggio

Tartine di sfoglia con farcia di ricotta salata e carletti, su fonduta di Formaggio Bleu d'Aosta

Tartara di Roastbeef condita con Cipolla di Tropea, capperi ed acciughe, servita con mimosa di uovo e guarnita con salsa Teriyaky

PRIMI PIATTI 14.00 CAD.

Trofie in crema di zafferano con asparagi verdi croccanti con canelle di robiola al basilico

Gnocchi di patate spadellati al pistacchio e guanciaie con ristretto all'aglio nero

Risotto al baccalà con olive taggiasche e puntarelle profumate con zest al lime (minimo 2 persone)

Tagliolini al pesto di rapa rossa e acciughe del cantabrico con stracciatella di burrata





SECONDI PIATTI

Torta Pasqualina alla ricotta e cavolo nero su letto di granulata all'uovo

18.00

Filetto di manzo servito su crema di asparago bianco, guarnito con fiore di zucca farcito

28.00

Costolette di agnello alla cacciatora marinate al Cabernet e agrumi, servite con polentina morbida di Storo

23.00

Ossobuco alla milanese tartufato, servito con spicchi di carciofo fritto

23.00

Fiorentina di Sashi Finlandese

9.00/hg

Costata di Sashi Finlandese

7.00/hg

VERDURE 5.00

Patate al forno, patate fritte a spicchi, zucchine e melanzane ai ferri, insalata mista, fagiolini spadellati con pomodorini datterino

