

PASQUA
21/04/2019

MENU

ANTIPASTO

CARPACCIO DI GAMBERO MARINATO
CAPASANTA GRATINATA AL FORNO
PANISSA FRITTA
TORTA PASQUALINA

”

PRIMI PIATTI

RAVIOLI ALLE ERBE AROMATICHE CON RAGÙ DI
CAPRIOLO
LINGUINE AL SUGO DI PESCATRICE

SECONDI PIATTI

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA BRACE CON CARCIOFI
DI DIANO MARINA
ZUPPETTA DI PESCE DI STAGIONE

DESSERT

ALLE MANDORLE CON CIOCCOLATO
FONDENTE FUSO

€ 45 per persona. Acqua e caffè inclusi.