

# PASQUA

Asparagi bolliti con petali di manzo crudi all'olio,  
limone e tartufo nero;

Vellutata di piselli, burratina stracciata, mentuccia e  
tagliatelle di calamaro;

Risotto cremoso varietà Carnaroli Puro Grumolo con  
asparagi bianchi ed erbe di stagione;

Tortelloni di agnello con carciofi al timo in due  
versioni e nuvola di Parmigiano;

Caprettino fondente arrosto al profumo d'aglio e  
rosmarino con patate al forno e asparagi verdi;

Mascarpone, cioccolato fondente, nocciola e  
caramello salato

Vini abbinati dalla nostra sommelier

euro 60,00 per ospite