



Pranzo di Pasqua

Antipasto

Battuta di Cavallo

Con delicate barbabietole puntarelle fresche una croccante cialda di riso e polvere di porcini, per un inizio elegante e ricco di contrasti aromatici.

Primo Piatto

Gnocchi di Patate e Asparagi

Arricchiti da pinoli tostati e guanciaie croccante, per un'armonia perfetta di sapori primaverili e consistenze raffinate.

Secondo Piatto

Agnello Cotto a bassa temperatura

per esaltarne la tenerezza, accompagnato da cavoletti di Bruxelles glassati, con un tocco di aceto di mele e senape, per un piatto equilibrato e aromatico.

Dolce

Sbrisolona Tradizionale ma rivisitata,

accompagnata da un gelato alla crema vellutato, per un finale irresistibile che fonde croccantezza e morbidezza.