



## MENU DI PASQUA

### Solo d'asporto

*Su prenotazione entro le ore 19,00 del giorno 06.04.2022*

*Il ritiro potrà essere effettuato la mattina di Pasqua tra le ore 10,30 e le 12,30*

#### ANTIPASTI

La torta Pasqualina di pasta sfogliata con carciofi di sardegna, spinaci, ricotta fresca, profumo di maggiorana e uovo, fondente di pomodori datterini servita con prosciutto crudo Sant'Ilario (PR) stagionato 18 mesi.

**12,00 € per porzione**

La code di gamberi argentine scottate nel loro court-bouillon e insalatina di polipo e patate, cuore di carciofo al vapore, stracciatella, salsa rosata al profumo di arancia, olive, capperi, pinoli e ciliegino spellato passito e sfoglia di pane carasau al forno.

**15,00 € per porzione**

Il magatello di vitello cotto a bassa temperatura servito rosato con la sua salsa tonnata, burrata e acciughe del Mar Cantabrico, uovo liquido, cialde di pane casereccio croccanti.

**14,00 € per porzione**

#### PRIMI

Crespella gratinata con piselli, asparagi, fave e toma bormina, ragù di cortile in bianco e il suo croccante di grana padano.

**12,00 € per porzione**

La lasagna di pasta allo zafferano con gamberi, scampi, bietole primaverili e profumo di bottarga, salsa bisque.

**14,00 € per porzione**

#### SECONDI

Il carrè di agnello al forno in panure al timo fresco, crostone di polenta di Beura, barba dei frati ripassati in padella all'evo, il suo intingolo al marsalsa.

**16,00 € per porzione**

Il filetto di branzino arrostito con mozzarella di bufala, patate saltate in burro chiarificato, asparagi e guazzetto alla mediterranea.

**14,00 € per porzione**