



Menù di Pasqua



Per cominciare

Nidi di rondine

Uova farcite

Paté della casa

Foie gras

Aspic in bellavista

Galantine, marbré e spumoni

Aragoste in bellavista

Cocktail di scampi

Vol au vent primavera

Tartine assortite

Salmone scozzese e
salmone canadese selvaggio affumicati

Tonno e pesce spada affumicati

Bresaola di tonno con finocchietto,
indivia belga e arancia

Carpaccio di salmone all'aneto
con soncino e salsa rosa

Tortino di polipo e patate con pesto d'olive
e fiori di zucca fritti

Insalata di mare alla catalana



I primi

Timballo di pasta integrale
con chips di melanzane e zucchine,
pomodoro riviera e olive taggiasche

Crespelle agli asparagi con burrata e pinoli

Lasagnetta alla rucola con stracchino,
patate e pomodorini

Riso pilaf alla pescatora

Tagliolini freschi con bottarga, salmone e lime

Torta pasqualina alle erbe

Torta pasqualina di carciofi



I secondi

Capretto al forno

Carré d'agnello in salsa bruna

Cosciotto d'agnello farcito ai carciofi

Cotolettine d'agnello

Tagliata di manzo in salsa di capperi

Petto di faraona in crosta d'asparagi
e pomodoro riviera

Filetto di rombo con patate e carciofi

Filetto di sogliola all'olio e limone

Storione all'olio e limone

I nostri prodotti possono contenere traccia di sostanze allergeniche o causa di intolleranza alimentare.
(REG.CE 1169/11) e prodotti congelati

TUTTO SU PRENOTAZIONE