

Pranzo di Pasqua – Easter Lunch

20 aprile 2025 / 20th April 2025

ore 13:00 / at 1pm

ENTREE

GAMBERO VIOLA SU PESTO DI PISTACCHI

Purple shrimp on pistachio pesto

ANTIPASTO / APPETIZER

INSALATINA DI MARE SCOMPOSTA CON
COUS COUS AL NERO DI SEPPIA

Seafood salad with cuttlefish ink cous cous

PRIMO / FIRST COURSE

COMPOSIZIONE DI RAVIOLI AI CROSTACEI SU
CREMA DI ASPARAGI E BURRATA

Shellfish ravioli on creamed asparagus
and burrata cheese

SECONDO/SECOND COURSE

TONNO SCOTTATO AL SESAMO E CAPONATA
ED EMULSIONE AL LIMONE

Seared tuna with sesame and aubergine
caponata and lemon emulsion

DESSERT

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO CON COULIS DI
FRUTTI DI BOSCO E CRUBLE ALLA VANIGLIA

COLOMBA PASQUALE

White chocolate mousse with berry
coulis and vanilla crumble

Easter cake

60 EURO A PERSONA INCLUSI ACQUA, VINO E CAFFE'

60 EURO PER PERSON INCLUDED WATER, WINE AND COFFEE