

MENU DI PASQUA 2026

La Porchetta Marchigiana con gnocco fritto
e spuma di robiola e cimette 1.7.4

Seppioline il leggero gratin con pesto di
basilico e crema di mais giallo semintegrale
1.7.14

Trofie artigianali con code di gambero,
asparagi e datterini 1.2.7

Riso Carnaroli con coppa Parma stagionata,
aglio nero e porri bruniti 7.9

Lombatina di vitello in crosta di pistacchi e
timo fresco con patate arrosto 7.8

OPPURE

Ricciola dorata in forno con spicchi di
carciofi e salsa di capperi e zafferano
4.7

Torta morbida di mele ed uvetta con
lamelle di mandorle , cioccolato fondente e
crema gelato al fior di latte 1.7.8

Flûte di spumante millesimato

Caffè

Cantina nostra selezione

€ 55,00

