

SANTA PASQUA 2023

Il Carciofo ripieno alla Ligure su crema di "De Vaise" biologico e Tarallo d'Albenga
Ligurian-style stuffed Artichoke on organic "De Vaise" Cream Cheese and "Tarallo d'Albenga" Bread

€ 15,00

L'inversione di Gnocco di Patate al Pesto di Basilico di Prà profumato
alla Maggiorana con le sue guarnizioni
Potato Gnocchi with Heart of "Prà" Basil Pesto and Marjoram with its Garnishes

€ 18,00

Le costine d'Agnello allo scottadito su crema alla Carbonara, Cavolini di Bruxelles,
cialda di Pane al Finocchietto e granella di Pistacchio
*Grilled Lamb Chops on "Carbonara" Cream, Brussels Sprouts,
Fennel Bread Wafer and chopped Pistachios*

€ 26,00

Il duetto di Colomba Pasquale e Pastiera Napoletana con salsa Zabaione e salsa Vaniglia
Duet of "Colomba Pasquale" and "Pastiera Napoletana" with Zabaglione sauce and Vanilla sauce

€ 12,00

DALLE TERRE DEL BEL PAESE OGGI CONSIGLIAMO...

Metodo Classico Dubl Rosè edition DOC Feudi di San Gregorio
(Aglianico 100%)

a bicchiere € 12,00
a bottiglia € 60,00

Curtefranca bianco "Corte del Lupo" DOC Ca del bosco
(Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%)

a bicchiere € 9,00
a bottiglia € 44,00

Barbaresco "Garassino" DOCG 2018 Tenute Carretta
(Nebbiolo 100%)

a bicchiere € 14,00
a bottiglia € 70,00

Riviera Ligure di Ponente Pigato "Passito" DOC De Peri 500 ml
(Pigato 100%)

a bicchiere € 12,00
a bottiglia € 45,00

Per prenotazioni For reservations

+39.0185724407

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati a seconda della disponibilità
Some products may be frozen depending on availability

Costo del coperto (tovagliato, cesto di prodotti da forno e servizio) 5,00€ per person