



SANTA PASQUA 2024

I consigli del giorno

La Focaccia al Formaggio variegata ai Carciofi d'Albenga al Timo e scaglie di Grana
Typical Cheese Focaccia with "Albenga" Artichokes, Thyme and Grana Flakes

€ 16,00

Le Lasagnette di Pasta all'Uovo farcite ai Frutti di Mare leggermente gratinate al Pesto
Stuffed Egg "Lasagnette" with seafood and pesto

€ 22,00

La darna di Ricciola profumata all'Erba Cipollina su zoccolo di Asparagi al gratin,
crema di Pomodori secchi e Chips di Patate
Amberjack Fillet with chives, Asparagus, dried Tomato Cream and Potato Chips

€ 32,00

Il duetto di Colomba Pasquale e Pastiera Napoletana con salsa Zabaione e salsa Vaniglia
"Colomba Pasquale" and "Pastiera Napoletana" Cake with Eggnog and Vanilla sauce

€ 12,00

Dalle terre del Bel Paese oggi consigliamo

"Farfalla Rosè" extra Brut VSQ Ballabio
(Pinot nero 100%)

bicchiere € 12,00
bottiglia € 50,00

Franciacorta "Cuvèe Royale" Brut DOCG Montenisa Marchesi Antinori
(Chardonnay 78%, Pinot nero 12%, Pinot bianco 10%)

bicchiere € 14,00
bottiglia € 60,00

Pinot Bianco "Plötzner" Alto Adige DOC St-Paul
(Pinot Bianco 20%)

bicchiere € 10,00
bottiglia € 40,00

Brunello di Montalcino DOCG Col D'Orcia
(Sangiovese Grosso 100%)

bicchiere € 14,00
bottiglia € 75,00

Costo del coperto (tovagliato, cesto di prodotti da forno e servizio) 4,00€ per persona
Cover charge (tablecloths, bread basket and services) 4,00€ per person

Per prenotazioni / For reservations +39.0185724407

*

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