

PRANZO DI PASQUA 2019

ANTIPASTI

La tartar di tonno marinato accompagnato
con mango in gelatina e glacé al balsamico

PRIMI

Il mazzetto di asparagi verdi al vapore su vellutata
di Morlacco e mimosa d'uovo

Il riso Carnaroli mantecato ai carletti spontanei
su cialda di parmigiano alla paprica

SECONDI

Il trancio di spigola di lenza arrostito
su crema ai pistilli di zafferano
e germogli del lupolo selvatico (bruscandoli)

Il sorbetto montato al limone con cuore alla liquirizia

Il capretto di latte alle due cotture
Il bocconcino di coscia laccato al miele di fiori
Le costolette di crosta di pistacchi
Il suo intingolo
Il tortino di carciofi con cuore di brie

DESSERT

La colomba pasquale accompagnata dalle salse al
cioccolato e vaniglia

