



Menù di pasqua 2019

Aperitivo

Aperitivo del benvenuto con entrata della villa.

Antipasti

Nido di tagliatelle di seppie con punte di asparagi verdi.

Code di gamberi profumati alla senape antica in tempura di patate con passata di piselli.

Primi Piatti

Orzotto mantecato con calamaretti e noci di mare.

Cappellaccio ripieno di scorfano, bruscardoli e bottarga di muggine.

Sorbetto

Al frutto della passione.

Secondi Piatti

“burger di mare” con salmoriglio rivisitato e patate gratinate.

Dolce

Crema allo yogurt greco con crumble al rosmarino e gelatina di fragole e zenzero.

Vini

Il tutto sarà accompagnato dai vini della nostra cantina.

Caffè e correzione.

€ 65,00

