



Pasqua 2026

Menu degustazione

Snack di benvenuto

Servizio del pane

Crudo di gamberi rosa con salsa di asparagi bianchi fermentati

Tuorlo marinato, brodo di funghi e pepe selvatico

Pisellini, ostrica alla brace e salsa di erbe spontanee

Bottoni di coniglio, oliva ascolana e cardamomo

Risotto all'aglio orsino e dragoncello

Filetto di pecora alla Wellington, carciofo e aglio nero

Fragole e vaniglia fermentata

Mousse di ricotta di capra, gelato al miele di tiglio e alloro

Piccola pasticceria

115 p.p.

bevande escluse

A Pasqua il ristorante sarà aperto soltanto a pranzo con il menu degustazione dedicato;
al momento della prenotazione verrà addebitato l'intero importo del menu.
Il menu vegetariano è disponibile su richiesta al momento della prenotazione.
A Pasquetta sarà aperto soltanto a pranzo con il menu Primavera 2026.