



PASQUA 2025

**UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA TRA TRADIZIONE E
RAFFINATEZZA, CON INGREDIENTI DI QUALITÀ E SAPORI
AUTENTICI**

BOLLICINA DI BENVENUTO & APERITIVO DELLO CHEF

CROSTONE CON GORGONZOLA, NOCI E MIELE

DANUBIO FARCITO

CROCCHETTA DI PATATE DORATA

ANTIPASTO

TARTARE DI MANZO ALLA SENAPE ANTICA E CREMOSO DI STRACCIATELLA,

SERVITA SU PANE DI CAMPAGNA CROCCANTE

PRIMO PIATTO

GNOCCHI DI PATATE AL SUGO DI CARCIOFI ROMANESCHI E LUGANIGA DI MONZA

SECONDO PIATTO

AGNELLO ALLE ERBE CON SPADELLATA

DI PATATE AGLI AROMI


DOLCE

LA PASTIERA IN UN BICCHIERE

UN'INTERPRETAZIONE RAFFINATA DEL CLASSICO DOLCE NAPOLETANO

IN ABBINAMENTO

- **VINO ROSSO AGLIANICO**
- **ACQUA MINERALE**
- **CAFFÈ**

 PREZZO: € 65,00 PER ADULTO

 PRENOTAZIONI APERTE - POSTI LIMITATI!



MENÙ DI PASQUETTA 2025

**UNA GIORNATA DI GUSTO E CONVIVIALITÀ CON PIATTI
AUTENTICI
E GRIGLIATA A VISTA!**

ANTIPASTO CENTROTAVOLA

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI
CROSTONE CON GORGONZOLA, NOCI E MIELE
POLPETTE DI MELANZANE
CROCCHETTA DI PATATE DORATA

PRIMO PIATTO

GNOCCHI DI PATATE AL SUGO DI CARCIOFI ROMANESCHI
E LUGANIGA DI MONZA

SECONDO PIATTO

DALLA NOSTRA BRACE A VISTA


GRIGLIATA MISTA DI POLLO, MANZO E MAIALE
CONTORNO DI PATATE ARROSTO

DOLCE

TIRAMISÙ DELLA CASA

IN ABBINAMENTO

- **VINO ROSSO AGLIANICO**
- **ACQUA MINERALE**
- **CAFFÈ**

 **PREZZO: € 55,00 PER ADULTO**

 **PRENOTAZIONI APERTE - POSTI LIMITATI!**