



## **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!**