

# Menù di Pasqua

31 Marzo 2024

## Benvenuto Dello Chef

Chef's Welcome

Degustazione pane home made, olio pluripremiato e sali dal mondo

Tasting of home made bread, award-winning oil and salts from around the world

Tortino agli asparagi su vellutata allo zafferano e carote caramellate

Asparagus pie on saffron cream soup and caramelized carrots

Caramelle di pasta fresca con pecorino di Fossa, su vellutata di fave e Corallina

Fresh pasta sweets with pecorino di Fossa, on broad bean cream and Corallina

Riso Carnaroli mantecato con carciofi, provolone del Monaco e ventricina piccante

Carnaroli rice creamed with artichokes, provolone del Monaco and spicy ventricina

Agnello croccante su vellutata di carote e zenzero con fondo agli asparagi e guanciaiale

Crispy lamb on carrot and ginger cream with asparagus and bacon

Pre dessert

Before dessert

Dolceluna: pan di spagna al cacao, cremoso alla gianduia, rum e nocciole IGP

Dolceluna: cocoa sponge cake, gianduia cream, rum and IGP hazelnuts

Arrivederci Dello Chef

Goodbye to the Chef

76

Wine pairing

30

