

PASQUA 2019

EASTER 2019

Capasante in crosta di timo, carciofi e dressing al tartufo nero

*Scallops in a thyme crust with artichokes and black truffle dressing*

Ravioli di granchio e caviale

*Crab ravioli and caviar*

Filetto di rombo in crosta di mandorle

*Turbot fillet in an almond crust*

Carré d'agnello, asparagi e salsa paloise

*Rack of lamb, green asparagus and Paloise sauce*

Uovo ripieno di cioccolato al latte, mango e cocco

*Milk chocolate egg with mango and coconut*

Caffè e dolcetti di Pasqua

*Coffee and Easter petits fours*

190€ a persona, bevande escluse

*€190 per person, excluding drinks*