



Menu di Pasqua

21 APRILE 2019

Per iniziare

Flûte di Prosecco Biologico servito con Stuzzicherie

Antipasto

Mangia la Foglia

Avvolgente paesaggio di gusti con il nostro classico Pesto di Avocado, Chips di semi di Chia, Shitake e Taccole arrostiti, ricca e variopinta Insalata primaverile condita all'orientale

La Dolce Vita

Gazpacho tiepido di Piselli con spuma di Mandorle delicatamente affumicata e Chips di Patate Viola

Primo Piatto

Segno di una Notte di Mezza Estate

Ravioli di Cicerchie con Olive e Capperi, panna di Sedano di Verona delicatamente affumicata, Asparagi arrostiti e chutney di Rapa rossa

Piatto Principale

Arabesque

Golosa Cecina ricca di Erbe e Spezie con chutney all'indiana, Funghi e Tartufo cotto alla francese, cagliata di Mandorle, Avocado al coriandolo, salsa di Sesamo delicatamente piccante

Pre-Dessert

Ricordo

Guazzetto di Fragole delicatamente marinato all'Arancia e gratinate

Dolce

La Fonte della Vita

Uovo apparente di Mango e Croccante di Cioccolato, sorbetto al Frutto della Passione

Per concludere

Tè, Tisana o Caffè Biologici con la nostra Colomba tradizionale, con Uvetta e senza Canditi

Prezzo

€90,00/persona

Servizio e tasse inclusi, bevande escluse

