



## Il Pranzo di Pasqua

Aperitivo di benvenuto  
Saor tiepido di rana pescatrice  
sedano e gel di arancia

### Gli Antipasti

Insalata di granseola, crema di piselli e asparagi croccanti  
con maionese al tuorlo cotto e polvere di bacon

Polpo fritto alla parmiggiana di melanzane  
con pomodorino appassito e capperi lilliput

### Il Primo Piatto

Risotto al burro di malga e vongole  
con salicornia in aglio olio peperoncino e limone

### Il Secondo Piatto

Gallinella di mare, scarola ai pinoli con cremoso di cime di rapa  
salsa al pepe e provola affumicata

### Pre Dessert

Gelato al pistacchio di Bronte, sale e amarene

### Il Dolce

La nostra Colomba artigianale 2025



*Buona  
Pasqua*





## La vostra prenotazione

Informiamo la gentile clientela che la prenotazione sarà confermata con acconto di 30,00 euro per persona

L'orario di arrivo in ristorante è previsto dalle 12,30 alle 12,45

Il menù degustazione prevede la partenza alle ore 13,00

Chiediamo ai gentili ospiti di informare il ristorante in fase di prenotazione per eventuali allergie o intolleranze alimentari per gestire al meglio la vostra permanenza.

Il Menù è proposto ad euro 90,00 per persona escluse bevande

Wine pairing con 5 vini in abbinamento è proposto ad euro 40,00 per persona da comunicare in fase di prenotazione.

*Trento Doc Extra Brut Cime di Altizia "Le Vide"  
Biosfera Catarratto "Cantine Pellegrino"  
Bourgogne Aligotè Jean Marie Bouzerau 2022  
Il Fiore delle Langhe Bianco "Serra dei Fiori"  
Champagne Premier Cru Fallet Gourron Extra Brut*



*Buona  
Pasqua*

