



Domenica 31 Marzo

# Menu di Pasqua



**Benvenuto dalla cucina**  
a little welcome from the kitchen

**Tacos integrale, pesce spada, scalogno in agrodolce, puntarelle**  
whole wheat tacos, swordfish, sweet&sour shallots, puntarelle chicory (1, 3, 4, 7)

*Dall' orto alla tavola:*

**consistenze di verdure stagionali, Parmigiano 40mesi, tuorlo d' uovo**

*From the garden to the table:*

seasonal vegetables consistencies, 40months aged Parmesan, egg yolk (3,5,7,9,12)

.....

**Riso al salto, baccalà cotto al latte, aglio nero**

fried "al salto" rice, milk cooked codfish, black garlic (4,7,12)

.....

**Costolette di agnello, purea di fave, salsa alle erbe aromatiche**

lamb ribs rack, fava bean puree, aromatic herbs souce (9,12)

.....

*Uovo di Pasqua:*

**fragole, cioccolato 72% e Maraschino**

*Easter Egg:* strawberries, 72% dark chocolate, Maraschino liquor scent (3,7,8,12)

60 euro per persona (vini, bevande, coperto, extra esclusi)