



Menù di Pasqua 2025

Benvenuto della Cucina

Polpettina di carne bianca crema di peperoni in agrodolce.

Tartelletta salata, consistenze di carciofo, Pecorino della Garfagnana, caviale d'aringa.

Roast beef tonnato, il suo jus e lo spinacino croccante.

Gnocchetti di patate, spuma di Porri, cialda di prosciutto bazzone e cipolla bruciata.

Risotto cacio e pepe all'arancia, fave e riduzione di particolare rosè.

Costine glassate al miele e polline accompagnate da millefoglie di patate e pancetta.

Crema al limone con meringa bruciata

Tortino al riso di Rosina con crema inglese

Piccola pasticceria di nostra produzione ad accompagnare il caffè.

Vini in Abbinamento

Spumante Particolare Brut Rosé

Vasario Pinot Bianco 2022

Etichetta Blu Montecarlo Doc 2022

Il Fortino Syrah 2021

Spumante Particolare Dolce

Prezzo a Persona con abbinamenti vini 75€

Prezzo a Persona vini esclusi 60€

