

Menù Pasqua Easter

Antipasti/ Starter

Carpaccio di carne salada nostrana
marinata al whisky torbato
con carciofi, nocciole e parmigiano reggiano
*Carpaccio of local salted meat
marinated in peat whisky
with artichokes, hazelnuts and parmesan cheese*

o / or

Ricciola marinata Aji Amarillo
e boccioli di Romanesco
*Marinated Aji Amarillo amberjack
and Romanesco broccoli*

Primi / First Courses

Fagottino di crepes alla clorofilla di prezzemolo
con agnello, carciofi e fonduta di pecorino
*Parsley chlorophyll crepe bundle
with lamb, artichokes and pecorino fondue*

o / or

Fregula sarda allo zafferano con polipo e spinacino
*Fregula, typical Sardinian pasta,
with saffron, octopus and spinach*

Secondi/ Second Courses

Triglia e gambero su vellutata di zuccina gialla
con pistacchi e sale nero
*Red mullet and prawns
on yellow courgette velouté
with pistachios and black salt*

o / or

Capretto arrosto alle erbe
con asparagi e patate novelle
*Herb roast kid with asparagus
and baby potatoes*

Dolce pasquale / Easter Dessert

65,00 Euro per persona
(bevande non incluse)
65,00 Eur per person
(drinks not included)