

Pasqua 2026



ENTRÉE

L'appendino

Mousse di Asparago bianco e Bottarga di Tuorlo d'uovo

In Tavola

Alici marinate e Losanga di Peperone

Burro di Malga montato

Focaccia all'Olio Evo

ANTIPASTI

Carpaccio di Dentice agli Agrumi

puntarelle di Asparago caramellate e caviale di Passion Fruit

Frittura di Calamaretti Spillo, Carciofino alla Giudia

Mayo al Limone e Marmellata al Peperoncino

Franciacorta Brut - P.R. "Monte Rossa"

PRIMO

Riso carnaroli mantecato alla crema di Cappelunghe
e Bottarga di Muggine

SECONDO

Lucerna alla Mediterranea

Pommes Parisienne, Datterino in confit, Cappero fritto

Verdicchio dei Castelli di Jesi 2024 "Bucci"

PRE DESSERT

Sorbetto ai Fiori di Sambuco

DESSERT

L'Uovo barzotto sul Nido

Vermentino Passito 2024 - Isola dei Nuraghi "La Contralta"

130 P.P.