



Pranzo Pasquale

Easter Menu

Astice, carciofi, mela verde e cipolla di Tropea
Lobster, artichokes, green apple and Tropea red onion

Tortelli di caprino, asparagi, uovo marinato e tartufo nero
Goat cheese tortelli, asparagus, marinated egg and black truffle

Sogliola di Dover, calamaretti spillo, puntarelle e ceci speziati
Dover sole, pin squids, puntarelle and spicy chickpeas

Sorbetto alla Rossini, crumble al pistacchio e croccante al pompelmo rosa
Rossini sorbet, pistachio crumble and pink grapefruit tuile

Lombatina e panzarotto di agnello, spuma al pepe, zucca caramellata e amaranto
Sirloin and panzerotto of lamb, pepper foam, caramelize pumpkin and amaranth

La nostra Colomba
Homemade "Colomba" The traditional Easter cake

Uova Pasquali
Easter chocolate eggs

Caffè e piccola pasticceria
Coffee and assorted pastry

Vini / Wines

Pinot Nero Riserva Sant Valentin, St. Michael-Eppan
Vernaccia di San Gimignano Sant Elena, Teruzzi & Puthod
Moscato Bricco Quaglia, La Spinetta



Euro 230,00 per persona - Bevande Incluse / Euro 230,00 per person – Beverages included
Per i bambini fino a 12 anni il costo del menù sarà di Euro 115,00 bibite incluse
For children up to 12 years old the cost will be Euro 115,00 soft drinks included