

Menù di Pasqua

€ 80,00

Saluto di benvenuto/ Welcome Greeting

Mini ricotta con cuore di spinaci, kataifi, piselli;
crema al pomodoro candito

Mini ricotta with spinach heart, kataifi, peas, candied tomato cream



Antipasto/ Appetizer

Uovo biologico in crosta su crostone di pane tostato profumato al rosmarino
bruscardoli, fonduta al Trentingrana, tartufo nero

*Organic egg in a crust on a rosemary-scented toasted bread crouton, bruscardoli, Trentingrana
fondue, black truffle*



Primo piatto/ First Course

Ravioli di pasta fresca ripieni di mais su intingolo di capretto nostrano,
spinaci dry, polvere d'olive e spuma di formaggi di malga

*Fresh pasta ravioli filled with corn on a local kid goat sauce, dry spinach, olive powder and
mountain cheese foam*



Secondo piatto

Scamoncino d'agnello al "rosa" jus alle erbe, carciofo arrosto,
finferli di bosco trifolati

Lamb sirloin tip cooked "pink" with herb jus, roasted artichoke, sautéed chanterelle mushrooms



Dessert

"Finta" mela alla colomba pasquale con kumquat candito,
mantecato al cioccolato

"Fake" apple with Easter dove cake, candied kumquat, chocolate cream