



MENU PRANZO DI PASQUA 2025

AMOUSE BOUCHE

Raviolo di pasta di riso ripieno di pera al fondo di manzo
Rice noodle ravioli stuffed with pear and beef base

ANTIPASTO ASSORTITO

Lingua di manzo frita con maionese al limone nero
Fried beef tongue with black lemon mayonnaise
Chips di Taragna con macedonia di frutta e verdura e gelato al caprino
Taragna chips with fruit and vegetable salad and goat cheese ice cream
Carpaccio di filetto affumicato con olio al tartufo, miso ed erba cipollina
Smoked fillet carpaccio with truffle oil, miso and chives

PRIMO PIATTO

Cannolo fatto in casa, ripieno di carciofo e Castelmagno, decorato da carciofi fritti con polvere di limone
Homemade cannolo, stuffed with artichoke and Castelmagno, decorated with fried artichokes with lemon powder

SECONDO PIATTO

Capretto glassato al mirto con patate fondant
Myrtle glazed kid with fondant potatoes

DOLCE

Semifreddo mela e zenzero con salsa al caramello
Apple and ginger semifreddo with caramel sauce

DRINK

- Acqua naturale e frizzante ultrafiltrata
- Caffè e Petit four

La precedente proposta è da valutarsi: 65€ per pax
**questo menù fisso non è obbligatorio, potete scegliere anche l'opzione menù alla carta*