

Menù della S. Pasqua

D U E M I L A V E N T I T R E

ENTRÉES DE BIENVENUE KAVALLOTTA

ANTIPASTI

Vitello marinato con salsa di ostriche Kys
Tortino caldo di asparagi su fonduta di cacio Romano e pepe nero Penja
con bottarga di tuorlo alla soia

PRIMA PORTATA

Risotto Carnaroli Classico con cime di rapa, arance candite,
battuta di Fassona piemontese affumicata e polvere di caffè

SECONDA PORTATA

Àrsta alla fiorentina, cremoso alla zucca,
patate al burro e rosmarino

DESSERT

Tarte di Graham Cracker, crema al mascarpone e nocciole di Giffoni IGP,
meringhe e salsa al caramello

Euro 60,00 - Coperto, acque minerali, caffè e vini scelti d'indicazione del Sommelier inclusi



Menù Bimbi

D U E M I L A V E N T I T R E

ENTRÉES DE BIENVENUE KAVALLOTTA

ANTIPASTI

Mozzarella di bufala campana DOP
Prosciutto cotto di mora romagnola

PRIMA PORTATA

Risotto Carnaroli allo zafferano

oppure

Pasta al pomodoro

SECONDA PORTATA

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

DESSERT

Tarte di Graham Cracker, crema al mascarpone e nocciole di Giffoni IGP,
meringhe e salsa al caramello

Euro 30,00 - Coperto, acque minerali e soft drinks inclusi