



SABATO 25 MARZO 2023

ANTIPASTI

Trota in carpione zucca e pane ai cereali

Mousse di sedano rapa sbrisolona al Trentingrana e prosciutto crudo

PRIMI PIATTI

Ravioli di asparagi con cipolle allo zafferano prosciutto rosolato e spuma di patate

Mezze maniche con ragù di polpo crema di mozzarella e limone

Risotto mantecato a tartufo e tuorlo gratinato

SECONDI

Carrè di agnello alle noci con cremoso al pistacchio e mela

Spezzato di manzo al curry alpino con polenta di patate

Tempura di gamberi e verdure

Il Sommelier consiglia i seguenti vini:

Chambave Muscat, La Vrille € 32,00

Montepulciano d'Abruzzo "Mazzamurello", Torre dei Beati € 46,00

Bombino bianco Brut, D'Araprì € 50,00