



Menù take away di **Pasqua**

Antipasti

**Scrigno di fiori di zuccina, cuore di caprino alle erbe
su vellutata di piselli novelli**

**Lingotto di salmone rosa marinato, misticanza di primavera
croccante e maionese al rafano**

Primi piatti

**Lasagnetta verde con cipollotto, zucchine, ortiche e
sfilacciato di vitello**

Cappellaccio di robiola caprina al limone con carciofi e cicale di mare

Secondi piatti

**Lombatina di coniglio farcita con spugnone e
salsa agli asparagi verdi**

**Supreme di faraona gratinata, croccante di mandorle e
mousse di formaggio alle erbe primaverili**

Contorni

**Patate aromatizzate alla paprika affumicata e cipolla croccante
Bocconcini di carciofo alla mentuccia**

Dessert

**Un sogno giapponese: mousse rosa su base soffice
al the matcha e confit di lamponi**

€ 40,00 A PERSONA

**Prenotabile minimo per 2 persone
entro le ore 18.00 di Mercoledì 1 Aprile**