

Pranzo Pasquale Menu

PROSECCO DI BENVENUTO

Antipasto

SCAMPO GRATINATO CON PANURE CROCCANTE AL TIMO FRESCO,
DELICATAMENTE DORATO AL FORNO

SALMONE MARINATO ALL'ACETO CON AGLIO DELICATO E LIEVE NOTA DI
PEPERONCINO, ADAGIATO SU RUCOLA FRESCA

TARTARE DI TONNO ROSSO TAGLIATO AL COLTELLO, CON BRUNOISE DI MANGO
FRESCO E NOTA AGRUMATA

CULATELLO DI ZIBELLO DOP, STAGIONATURA SELEZIONATA, ACCOMPAGNATO
DA GNOCCO FRITTO ARTIGIANALE CALDO

Primi

RISOTTO DI CARNAROLI MANTECATO ALLE CAPESANTE, CODE DI
GAMBERI E FIORI DI ZUCCA, DAL PROFUMO DELICATO DI MARE

GARGANELLI TRAFILATI AL BRONZO CON SPECK CROCCANTE, PUNTE DI
ASPARAGI E ZAFFERANO IN INFUSIONE

Secondi

FILETTO DI SAN PIETRO COTTO AL FORNO, CON CARCIOFI TENERI E
PATATE

CAPRETTO ARROSTO A LENTA COTTURA, CON INSALATA FRESCA DI
FINOCCHI CROCCANTI E ARANCE

Bevande

1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 2 PERSONE A SCELTA TRA:

CHIANTI DOGG "CASTIGLIONI" - CANTINA FRESCOBALDI
RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT - CANTINA ATTEMS
PECORINO TERRE DI CHIETI IGT "VELLODORO" - CANTINA UMANI RONCHI

Dessert

CHEESECAKE ARTIGIANALE DALLA CONSISTENZA CREMOSA, CON
COULIS AI FRUTTI DI BOSCO

€ 55,00 a persona

MILANO, VIA CURIO DENTATO 14

INFO: 02 91679229

