



MENÙ DI PASQUA

APERITIVO

Mise en Bouche
Brut rosè (delle cantine Giorgi)

GLI ANTIPASTI

<i>Vellutata di cannellini con gamberi lardellati</i>	12€
<i>Carciofi alla Giudea</i>	14€
<i>Involtini di melanzane</i>	10€
<i>Tartarina di gamberi rossi con foglie di tartufo nero</i>	20€
<i>Culatello lavorato con rucola, avocado e scaglie di grana con mozzarella di bufala fresca</i>	18€

I PRIMI

<i>Risotto al bitto con tartufo di Norcia</i>	15€
<i>Tortelli ai carciofi con spek croccante</i>	13€
<i>Paccheri all'astice</i>	18€
<i>Tagliolini con scampi e crema ai peperoni</i>	13€

I SECONDI

<i>Scottata di manzo alla brace a piacere (funghi, carciofi, o rucola e grana.)</i>	18€
<i>Gamberoni al vapore con pomodori camone ed olio al basilico</i>	18€
<i>Branzino per 2 Persone in crosta di sale</i>	30€
<i>Zuppetta di pesce alla mediterranea con crostone di pane pugliese</i>	16€
<i>Agnello della tradizione al forno con patate</i>	18€

IL DOLCE

Torta dello Chef Pastiera **6€**