



Menù di Pasqua

EASTER MENU

Oltre al menu alla carta, per le festività Pasquali,
il nostro Chef propone...

In addition to à la carte menu, for the Easter Holidays,
our Chef suggests...

ANTIPASTO - STARTER

L'Uovo Reale

Uovo barzotto su spuma di patate e perle di caviale

The Royal Egg

Soft-boiled egg on potato foam with caviar pearls

Euro 16

PRIMO PIATTO - FIRST COURSE

Sinfonia Emiliana

Tagliolini freschi all'uovo con Fonduta di Parmigiano 36 mesi
e Aceto Balsamico di Modena

Emilian Symphony

Home-made egg tagliolini with 36-month-aged Parmigiano Reggiano fondue
and Modena Balsamic Vinegar

Euro 20

SECONDO PIATTO - SECOND COURSE

Armonia Iberica

Mattonella di maiale iberico con cipolle caramellate e purea di piselli primavera

Iberian Harmony

Iberian pork medallion with caramelized onions and spring pea purée

Euro 22

DESSERT

After Eight Gourmet

Mousse al Cioccolato fondente Amedei e menta piperita con fiocchi di sale di Maldon

After Eight Gourmet

Amedei dark chocolate and peppermint mousse with Maldon sea salt flakes

Euro 14

Menu completo al costo di euro € 65

Complete menu: € 65

