



Menù di Pasqua

EASTER MENU

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

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

Antipasto - STARTER

Nido Pasquale

Soffice flan di Pecorino delle Crete Senesi,
accompagnato da Pere caramellate al Brandy
e impreziosito da croccanti cristalli di Miele.

Easter Nest

Soft Pecorino cheese flan from the Crete Senesi hills,
served with brandy-caramelized pears and crisp honey shards.

- Euro 18 -

Primo Piatto - FIRST COURSE

Scigno di Burrata

Tortelli artigianali ripieni di Burrata cremosa
su vellutata di Piselli novelli e profumo di Zafferano.

Burrata Treasure

Handcrafted tortelli (ravioli) filled with creamy burrata, set on a silky purée
of young spring peas and finished with a delicate hint of saffron.

- Euro 20 -

Secondo Piatto - SECOND COURSE

Timballo delle Festività

Timballino di Vitella farcito con Carciofi e Funghi di stagione,
servito su Misticanza fresca e nappato con riduzione di Aceto balsamico.

Festive Veal Timbale

Veal timbale filled with seasonal artichokes and wild mushrooms,
served on a bed of baby leaf salad
and glazed with an aged balsamic reduction.

- Euro 22 -

Dessert

Colomba d'Autore

Colomba rivisitata in semifreddo alla Vaniglia
e Cioccolato del Madagascar.

Signature Colomba

A refined semifreddo of Colomba
(traditional Italian Easter dove cake)
with vanilla and Madagascar chocolate.

- Euro 14 -

MENU COMPLETO EURO 65,00
FULL MENU EURO 65,00