

# PRANZO di PASQUA

#### 21 aprile 2019

### Aperilido

Piccola caprese di bufala con prosciutto crudo San Daniele Cocktail di frutta analcolico o prosecco di Valdobbiadene leio Bisol

#### Dolce

Pastiera napoletana con gelato alla colomba Moscato naturale d'Asti Sourgal Elio Perrone

# Antipasto

Polpo alla catalana, pesce spada marinato, salmone affumicato con rucola e caprino, insalata di gamberi e asparagi, capasanta gratinata

#### Vini

Greco di Tufo Cutizzi - 2018

Aglianico Rubrato - 2015

Cantina Feudi di San Gregorio - Sorbo Serpico (Av)

#### Primo

Gnocchi di Mamma Rosa con calamari, gamberi, vongole veraci e fiori di zucca

Cannelloni con salsiccia, carciofi e crema di burrata

Sorbetto alle fragole fresche e mentuccia

# Caffè torrefazione Izzo - Napoli Acqua minerale Lurisia - Roccaforte Mondovì (CN)

#### € 55,00 a persona compreso vini e bevande

Inizio pranzo alle ore 12,30 PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA CON ACCONTO DI € 20,00 A PERSONA

Menù alla carta per bambini

## Secondi

Trancio di ricciola arrostito su nido di agretti e salsa di acciughe