

PASQUA 2018



Menù di carne

Piccolo antipasto di benvenuto

Cestino di mais con puntarelle e uova di quaglia
Corn basket with salad of chicory hearts and quail's eggs

Primo Piatto

Maccheroncini freschi agli asparagi,
Agrì di Valtorta e fior di zuccina
*Fresh maccheroni with asparagus, Agrì cheese
and zucchini flowers*

Secondo Piatto

Capretto nostrano cotto al forno a legna con polenta
Baked local kid with polenta

Dessert

Dolce Pasquale - *Easter dessert*

€ 38,00

(bevande escluse
beverages not included)

Menù di pesce

Piccolo antipasto di benvenuto

Cestino di mais con puntarelle e uova di quaglia
Corn basket with salad of chicory hearts and quail's eggs

Primo Piatto

Tagliolini al pesce spada fresco e capperi
con gratinata di pane alle acciughe
*Tagliolini with fresh swordfish and capers topped
with toasted breadcrumbs and anchovies
(Mimmo's traditional recipe)*

Secondo Piatto

Frittura croccante di calamari con maionese fatta in casa
Fried squids with home-made mayonnaise

Dessert

Dolce Pasquale - *Easter dessert*

€ 40,00

(bevande escluse
beverages not included)

