

Menu di Pasqua 2025

ENTREE

Toast di Chianina con asparagi in 2 consistenze
e polvere di foglie d'oliva

ANTIPASTO

Carpaccio d'agnello, maionese alle fave, burrata e misticanza

PRIMO

Tagliolino 30 tuorli al carbone, ragù di lepre, crema di porro dolce
e briciole di pane al timo

SECONDO

Petto d'anatra cbt con suo fondo, carciofo al vapore, taleggio e caffè

DOLCE

Tiramisu 2.0

PREZZO 68 EURO

Bollicine di benvenuto, Acqua e caffè inclusi
ABBINAMENTO VINI 18€ PER PERSONA



Easter Menu 2025

APPETIZER

Chianina toast with asparagus in two textures and olive leaf powder

STARTER

Lamb carpaccio, fava bean mayonnaise, burrata, and mixed greens

FIRST COURSE

30 yolk tagliolini with charcoal, hare ragù, sweet leek cream,
and thyme crumb

MAIN COURSE

Sous-vide duck breast with its jus, steamed artichoke, taleggio cheese,
and coffee

DESSERT

Tiramisu 2.0

PRICE 68 EUROS

Welcome bubbles, water, and coffee included

WINE PAIRING 18€ PER PERSON

