



Menu di Pasqua



Rosette di crudo macelleria Marsa e burratina con croccante di taralli

Quadrato di pasta fresca ripieno di salmone affumicato, saltato al burro noisette, su vellutata di zafferano.

Sogliola intera, sporzionata in sala al salmoriglio, e servita con patate al forno e punte di asparagi saltate

OPPURE

Coscia di coniglio disossata ripiena di luganighetta, glassata alla senape di Digione e servita con patate al forno e punte di asparagi saltate

Tortino di cioccolato 70% fondente con cuore cremoso al cioccolato bianco, accompagnato da una quenelle di gelato alla vaniglia Bourbon.

Prezzo 75fr

*Via Bellinzona 71, 6533 Lumino.
Per info e prenotazioni 0794239085*

