



Franciacorta Brut - Castello Bonomi

Franciacorta Brut - La Ferghettina

La Ziliera Prosecco DOC tranquillo - Rebuli

Chardonnay - Italo Ciascon

Verdeca - Terre Carsiche

Barolo DOCG - Vaudano

Fior d'Arancio Spumante  
Dolce DOCG - Vigne al Colle



## Menù Santa Pasqua



Millefoglie di patate alla carbonare di pesce spada

\*\*\*

Tentacolo di piovra scottato e tonno  
confit con spuma tonnata e papaya

Capasanta, canestrelli gratinati, scampo scottato,  
ostrica fine de claire alla bernese e tempura  
di code di gambero su cremoso di yogurt e cipollina

\*\*\*

Raviolone di scampi con asparagi verdi in variazione di  
gel tiepido di crostacei e crumble salato al profumo di bergamotto

\*\*\*

Filetto di dentice in doppia cottura glassato  
con la sua essenza, su emulsione di pastinaca  
e cocco, chips di cavolo nero e fritto di sfere di patate

Agnello sardo al forno della tradizione con patate al forno

\*\*\*

Sorbetto cedro e mentuccia

Colomba Pasquale della selezione Filippi

