

Menu di Pasqua e Pasquetta 2026

Tagliere di salumi di Cascina Caremma, polentine fritte e giardiniera dell'orto

Mondeghili, tartare di peperoni marinati e yogurt all'aneto

Baccalà in oliocottura con crema di zucca e cipolle caramellate

Risotto al cavolfiore, riduzione di aceto affumicato e polvere di alloro

Capretto al forno, crema di patate e contorno dell'orto

oppure

Ombrina del Mediterraneo, crema di cavolfiori e carciofi fritti

Colomba piastrata con pere caramellate, crema inglese e riduzione speziata al vino rosso

€70 a persona

acqua e caffè inclusi