

# PRANZO PASQUALE

## Antipasto

*Salmone marinato all'arancia e chiodi di garofano su julienne di cavolo  
viola*

*Conchiglia di mare tiepido*

---

## Primi

*Trofie al gambero mantecate al pistacchio di bronte*

---

## Secondi

*Filetto di tonno rosso scottato contornato con cipolla rosso di Tropea  
caramellata*

*e zucchine spadellate*

## Sorbetto

*Costolette d'agnello alla scottadito aromatizzate al rosmarino  
con patate arrosto*

---

## Dessert

*Colomba Pasquale con crema chantilly*

---

## Bevande

*Bottiglia di Falanghina ogni 4 persone*

*Acqua e Caffè*

---

*55,00 € a persona è gradita la prenotazione*

---