



MENU DI PASQUA 2026

Aperitivo di Benvenuto

Welcome Aperitif

Weno Mavù Pas Dosé Valle D'Itria Maresco S.A.

Asparagi, Alici e Prezzemolo

Asparagus, Anchovies, and Parsley

Tortello alla carbonara, fave novelle e Pancetta

Carbonara Tortello, Fresh Fava Beans, and Pancetta

Colli della Murgia Baccarara Puglia IGT Bombino Bianco, Sauvignon, Chardonnay 2023

Merluzzo in Salsa Verde, grano saraceno e Puntarelle

Cod in Green Sauce, Buckwheat, and Puntarelle

Rosa del Golfo Mazzi Rosato IGT Salento Negroamaro, Malvasia 2022

Agnello, Pecorino, Topinambur e Cime di Rapa

Lamb, Pecorino, Jerusalem Artichoke, and Broccoli Rabe

Torrevento Ottagono Castel del Monte DOCG Nero di Troia Riserva 2015

Dolci della Tradizione e Rosoli

Traditional Desserts and Rosoli

120€

A seguire, la proposta per deliziare i nostri piccoli ospiti:

Following, a delightful menu crafted for our young guests:

Gnocchi al pomodoro

Gnocchi with Tomato Sauce

Cotoletta di pollo e schiacciata di patate

Chicken Cutlet with Mashed Potatoes

Profiteroles

45€

