

PALATO

21 APRILE 2019

IL PRANZO DI PASQUA

Entrè di benvenuto con bollicine

ANTIPASTI

Carpaccio di spigola marinato all'aneto,
dressing della passione e il suo sorbetto

Veli di Girello salmistrato, sakura di verdure,
carciofi marinati e datterino giallo

PRIMI PIATTI

Chicco Gran Riserva con cardoncello di Murgia,
capocollo di Martina Franca e ragù bianco di zampina

La foglia dell'ulivo alla carbonara di Mare
con gambero tropicale e zabaione al caviale

SECONDO

French Rack con finocchietto e camomilla,
lombo di suino fasciato alla pancetta affumicata con patata al basilico
su terriccio di cous cous allo zafferano

DESSERT

Sfera di ricotta e mandorle su biscotto di burro
con sciroppo al limone candito, gianduia al cioccolato bianco

VINI E BOLLICINE SELEZIONE PALATO

€ 50,00 A PERSONA - € 15,00 A PERSONA FRUTTI DI MARE