
MENU DI PASQUA

BENVENUTO DELLO CHEF

Il carciofo
L'idea di carbonara
Bon bon al crusco



ANTIPASTO

Baccalà confit al profumo di frutti rossi su crema
di pane di Matera, cipolla bruciata e spuma di cacio e pepe



PRIMI PIATTI

Risotto cacio e pepe, asparagi cotti e crudi, guanciale croccante
Tortello home made, ripieno di caviale di melanzana e pezzentella su coulis di
pomodoro infornato e spuma di mozzarella



SECONDO

Agnello delle dolomiti lucane c.b.t (cotto a bassa temperatura),
millefoglie di patate e cardoncelli su cremoso di peperoni,
mela verde e fave di cacao



DESSERT PASQUALE



€ 60,00 per persona
bevande escluse
