

Pasqua 2025

Entrée

Sfizi dello chef
Bollicine di millesimato, cocktail analcolico

Antipasti

Catalana di crostacei
Tartare di tonno rosso, mango e nido di burrata
Medaglione di pescatrice lardellata su vellutata di avocado

Primi

Trocchi allo scorfano rosso e pesto di rucola
Risotto pere, robiola e guanciaie croccante

Secondi

Branzino tostato in salsa d'arancia e finocchi caramellati
A centrotavola agnello scottadito marinato alle erbe

Dessert

Bollicine by Astoria, Selezione di vini dell'azienda
Servizio bar

Prezzo a persona € 55 (Menù baby € 30)



Pasquetta 2025

Aperitivo di Benvenuto

Bollicine italiane e cocktail analcolico
Selezione di frittini misti artigianali

Antipasto

Carpaccio di Black Angus marinato alle bacche di ginepro
Millefoglie di melanzana e pesto di rucola
Crespella agli asparagi
Flan al cavolo viola e provola fusa

Primo

Maccheroncini con flambé di datterini, salsiccia di maialino nero e stracciatella

Secondo

Porchetta locale tagliata al coltello
Insalata mista e patatine fritte

Dessert

Vini dell'Azienda e bevande analcoliche
Servizio Bar

Prezzo a persona € 40 (Menù baby € 25)

INFO E
PRENOTAZIONI
Tel. 0836 804323
whatsapp 349 62 08 201



MONTEVERGINE