

# Pranzo di Pasqua conviviale

## EASTER FAMILY-STYLE LUNCH

Benvenuti al nostro speciale Pranzo di Pasqua! Oggi celebriamo la primavera e il piacere di stare insieme con un menu che unisce tradizione e creatività.

Ogni piatto è stato preparato con ingredienti selezionati, esaltando i sapori autentici di questa festività. Condividiamo il gusto e la bellezza di questo giorno speciale.

**Buon appetito e buona Pasqua!**

*Welcome to our special Easter Lunch! Today, we celebrate spring and the joy of being together with a menu that blends tradition and creativity. Each dish is prepared with carefully selected ingredients, enhancing the authentic flavors of this festive occasion. Let's share the taste and beauty of this special day.*

***Enjoy your meal and Happy Easter!***



## SNACK DI BENVENUTO

### Welcome snack

#### **Cialda cacio, pepe e alloro**

*Cacio, laurel, and black pepper crackers*

#### **Tartelletta alle verdure primaverili**

*Spring vegetables tart*

#### **Pinzimonio di verdure fermentate**

*Fermented vegetables crudité*

## ANTIPASTI

### Starters

#### **Asparagi alla bassanese**

*"Bassanese" style asparagus*

#### **Cappuccino di patate, uovo e tartufo nero**

*Egg, potato, and truffle cappuccino*

#### **Carpaccio di manzo, carciofi, carletti e rucola selvatica**

*Beef carpaccio, artichoke crudité, and wild herbs*

## PRIMI

### Middle Course

#### **Garganelli di pasta fresca, bruscandoli, tartufo bianchetto e limone**

*Fresh garganelli pasta, hops sprout, white truffle, and lemon*

#### **Raviolone all'asparago bianco di Bassano**

*Raviolo filled with ricotta  
and white asparagus from Bassano del Grappa*

## SECONDI

### Main course to share

#### **Agnello in due servizi e contorni**

*Lamb in two ways with sides*

#### **Costolette fritte**

*Traditional fried lamb chops*

#### **Porchetta di agnello**

*Stuffed saddle of lamb*

## CONTORNI

### Sides

#### **Carciofi alla menta**

*Mint-scented BBQ artichokes*

#### **Patate ratte in tripla cottura**

*Triple-cooked "Ratte" potatoes*

## DESSERT

#### **La nostra colomba artigianale con gelato Malaga**

*Traditional "Colomba Pasquale"  
served with Malaga ice cream*

