

S A N T A P A S Q U A

5 - 6 A P R I L E

ANTIPASTI

La millefoglie di salmone selvaggio,
spaghetti di verdure e avocado

L'uovo a guscio bianco cotto a bassa temperatura
su crema di barbabietola rossa e croccante alle noci di Macadamia

PRIMI

Bauletti all'astice, fiori di zuccina, bottarga
e la loro bisque

Risotto Carnaroli su crema di asparagi di Bassano, erbe spontanee,
carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo

SECONDI

Il filetto di San Pietro in crosta di carciofi,
flan di spinacine novelle e nido di patate

La lombatina di agnello in panure di pistacchi di Bronte
su mosaico di Sant'Erasmo

TENTAZIONI

Tiramisù ai tre colori

La Colomba Pasquale con le sue salse



H O L Y E A S T E R
A P R I L 5 T H A N D 6 T H

APPETIZERS

*Wild salmon millefeuille,
vegetable spaghetti and avocado*

*White shelled egg cooked at low temperature
on a beetroot cream and crunchy Macadamia nuts*

FIRST COURSES

*Lobster filled pasta, zucchini flowers, bottarga
and their bisque*

*Carnaroli risotto with creamed Bassano asparagus, wild herbs,
Mazara del Vallo's red shrimp carpaccio*

MAIN COURSES

*John Dory fillet in an artichoke crust,
spinach flan and potato nest*

*Lamb loin in Bronte pistachio breading
on the mosaic of Sant'Erasmo*

DESSERTS

Three-colors Tiramisù

Easter Dove bread with its sauces

