



*Pranzo 2025  
domenica 6 Aprile ore 12,30*

*Prè Entrèe  
(a discrezione dello chef)*

*Antipasto:  
Carpaccio di Angus Aromatizzato alla Senape di Digione*

*Primo Piatto:  
Paccheri con Cacio e Pepe*

*Sorbetto al Limone*

*Secondo Piatto:  
Filetto di Branzino e Gamberi al Cartoccio*

*Dessert  
(a discrezione dello chef)*

*Caffè*

*Vini Abbinati:  
Chardonnay Trento Doc, Lavis  
Toscana Rosso, San Luciano  
Moscato "Zagara", Marchesi di Barolo*

*COSTO A PERSONA 70€  
(vini e bevande compresi)*