



## PASQUA 2024 EASTER 2024

### **Carpaccio d'asparagi e salmerino affumicato in nido d'agretto, vinaigrette all'ibisco**

*Asparagus carpaccio and smoked char in a farm nest, hibiscus vinaigrette*

*Carpaccio d'asperges et omble fumé en nid d'aigrette, vinaigrette à l'hibiscus*

*Carpaccio Spargel und Saibling geräuchert in Agretto Nest, Hibiskus Vinaigrette*



*Eur 18,00*

### **Raviolotti ai carciofi e caprino, vellutata leggera ai porcini, chips di topinambur**

*Raviolotti with artichokes and goat cheese, light velvety with porcini mushrooms and Jerusalem artichoke*

*Raviolotti aux artichauts et aux chèvres, velouté léger aux cèpes, chips de topinambour*

*Raviolotti mit Artischocken und Ziegen, leichte Steinpilzsuppe, Topinambur-Chips*



*Eur 16,00*

### **Bocconcini d'agnello profumati al mirto, purea di patate dolci, taccole e salsa alle arachidi**

*Lamb bites flavored with myrtle, sweet potato puree, jackdaws and peanuts sauce*

*Morceaux d'agneau parfumés au myrte, purée de patates douces, pois chiches et sauce aux cacahuètes*

*Duftende Lammhäppchen mit Myrte, Süsskartoffelstock, Kefen und Erdnussauce*



*Eur 24,00*

### **Mezza sfera di cioccolato, con mousse "velvet" di pure caribe, croccante alle mandorle composta di fragole**

*Chocolate halfball, with "velvet" mousse of pure caribe, almond crunchy strawberry compote*

*Demi-boule de chocolat, avec mousse "velvet" de caribe pur, croquante aux amandes composée de fraises*

*Halbe Kugel aus Schokolade, mit "Velvet" Mousse aus reinem Caribe, Mandelkrokant aus Erdbeere*



*Eur 8,00*

