

AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa

Menù Santa Pasqua 2025



ANTIPASTI

Polpo su purea di cannellini e barbabietola

Humus di ceci con baccalà mantecato

Flan dí asparagí e crema dí zafferano e pecoríno

Il culatello di Zibello con giardiniera

PRIMO PIATTO

Ríso carnarolí mantecato con crema dí broccolí gamberí e straccíatella dí Andría

SECONDI PIATTI

a scelta fra

·Capretto al forno con erbe fini e patate

·Il Fíletto di maialino con spinaci al burro

• Il Tonno panato al sesamo su crema dí melanzane

con maionese di barbabietola

DESSERT

La Tartelletta di pere e cioccolato

BEVANDE

Brindisi con Prosecco di Valdobbiadene Vino Bianco e Rosso, Acqua, Caffè



Menù completo € 60 - Menù Bímbí da 3 a 8 anní € 35