



# Pranzo di Pasqua

Mixed Cocktail's

“Tarte” con Crema al Parmigiano e  
Pistacchio con Perline di Aceto  
balsamico,

Panzerottino alla Pugliese, Pizzetta di  
grano arso con Pomodorino e Mozzarella,  
Caprese Rivisitata, Bon – Bon diBaccalà  
Croccante, N-Uovità

Benedetto: traTradizione e Innovazione  
Capocollo di Martina Franca e  
Soppresata Dolce, Arance, Ricottina  
alPepe Nero e Ovetto di Quaglia, Pecorino  
e Budino di Cicorielle Selvatiche

Fusilloni Integrali con Vongole Veraci,  
TonnoRosso e Cime di Rape con  
Croccante diPane Speziato alPeperone  
Crusco eAcciughe

Vitellino Arrostito alle Erbe Mediterranee  
con Crumble alGuanciaie e  
Costoletta d’AgnelloCroccante ai Cereali  
Flan diPiselli Novelli eMenta, Tarte di  
Patate e Jus al Primitivo

Red Velvet Choux con Cream Cheese ai  
Frutti diBosco con Gelato ai Mirtilli su  
salsa al Frutto della Passione

Vini: Selezione de La Chiusa di Chietri,  
Acqua Minerale, Caffè e Spumante

**Prezzo € 75,00 per Persona**