



*Pranzo di Pasqua, 5 aprile, h. 13*

*Easter Lunch*

*Menù*

*Bollicine e iris frita di baccalà a sfincione*

*Bubbly wine and fried iris cod "a sfincione"*

—

*Elementi di mare:*

*Calamarella scottata, rascature e zucchine alla scapece; Wafer di ricciola, garum di alici e carciofo arrosto; Tonno tonnato; Ostrica con gremolada alla trapanese*

*Seared small squids, "rascature" (street food) and "scapece" courgettes;*

*Amberjack wafer, anchovies garum and roasted artichoke;*

*Tuna; Oyster served with "trapanese" cremolata*

—

*Tortelloni paglia e fieno ripieni di ricotta di bufala e fave novelle, vellutata di crostacei, tartare di gamberi e ricci*

*"Paglie & fieno" tortelloni filled with buffalo ricotta cheese and fresh fava beans, shellfish cream soup, shrimps and sea urchins tartare*

—

*Gratella di mare arrosto, coulis all'arrabbiata e variazione di ortaggi*

*Roast sea food grill, coulis "all'arrabbiata" and vegetables*

—

*Cassata al forno ghiacciata con arancia candita e cremoso al pistacchio*

*Baked cassata iced with candied oranges and creamy pistachio*

*Acqua Panna*

*Acqua San Pellegrino*

*Vini:*

*Bianco Maggiore, Rallo (a tutto pasto, during eating)*

*Regnante, Rallo (a tutto pasto, during eating)*

*La tazzina di caffè e l'angolo degli spirits*

*Euro 65 a persona*

*Euros p.p.*

*vini inclusi*

*wine included*