



## Pranzo di Pasqua 2018

### Aperitivo

Teseo welcome drink

### Antipasto

Millefoglie di magatello salmistrato con misticanza di verdure, pomodoro,  
lamelle di canestrato di moliterno e carciofi marinati

### Primi

Bigoli con ristretto di scorfano, vongole e baccelli di fagiolini

Orecchiette con salsiccia pezzente sgranata, battuto di verdura cardoncella e  
crema di fave bianche

### Secondo

Strudel di agnello delle Dolomiti Lucane e guanciaie di manzo in crosta di  
pistacchio e ridotto di vinsanto

### Dessert

Corbelle di frutta con colomba tradizionale e coulis di crema inglese alla  
nocciola

Acqua, bevande analcoliche, caffè e amaro inclusi

Vino escluso

Euro 60,00 a persona



## Pranzo di Pasquetta 2018

### Aperitivo

Teseo welcome drink

### Antipasto

Carpaccio di polpo cotto a bassa temperatura al pepe rosa, germogli e  
gambero panato

### Primi

Schiaffoni di taleggio e rucola con bisque di gamberi viola e pesto di noci  
Bucce di mandorla con gazpacho di pomodorino, battuto di melanzane di  
Rotonda e cacio ricotta

### Secondo

Cannolo di orata con julienne di verdure in guazzetto di mare

### Dessert

Cre moso di ricotta, canditi e fiori d'arancio

Acqua, bevande analcoliche, caffè e amaro inclusi

Vino escluso

Euro 55,00 a persona