

Pranzo di Pasqua Easter Lunch



Tartare al salmone yogurt e aneto
 Gamberi croccanti in crosta di pane panko,
 salsa avocado, soia e wasabi
 Tonno rosso scottato, sfoglia di melanzane, polvere di caffè
 Insalatina di baccalà alla ligure
 Battuta di fassona "ovetto", capperi soffiati,
 dressing al miele senape e pepe nero
 Bocconcino di culatello, bufala
 e paté ai pomodori dry e basilico
 Uovo 65° aromatizzato alla bottarga di muggine,
 salsa tonnata e pane croccante
 Mini pasqualina in sfoglia all'olio extravergine d'olive
 Pesto alle fave focaccia e salame



Tagliolini freschi alla chitarra, astice
 e zucchine trombetta d'Albenga
 Ravioli ripieni ai carciofi, tocco di coniglio alla ligure,
 pinoli, timo e maggiorana
 Riso Carnaroli, asparago violetto, fonduta al pecorino
 del Beigua e crema inglese "come una carbonara"



Scaloppa di branzino alla griglia, cenere di cipolle
 e salsa alla mediterranea
 Carrè di pura fassona al taglio,
 demi glace ai funghi e nocciole
 Agnello sambucano cotto lentamente allo spiedo
 e il suo fondo aromatizzato alla camomilla
 Provolone padano e formaggi pregiati,
 pane alle banane e mostarde di frutta



Carciofi e patate arrosto
 Buffet d'insalate



Gran buffet dei dolci di Pasqua
 Frutta di stagione

Salmon yoghurt and dill tartare
 Crispy prawns in a panko bread crust
 avocado, soy and wasabi sauce
 Seared red tuna, aubergine puff pastry, coffee powder
 Ligurian-style cod salad
 Battuta di fassona "ovetto", puffed capers
 honey mustard and black pepper dressing
 Chunk of culatello, buffalo
 and dry tomato and basil pate
 Egg 65° flavoured with mullet roe
 tuna sauce and crunchy bread
 Pasqualina pie in puff pastry with extra virgin olive oil
 Pesto with focaccia beans and salami



Fresh tagliolini alla chitarra, lobster
 and courgettes from Albenga
 Ravioli stuffed with artichokes, Ligurian-style rabbit sauce,
 pine nuts, thyme and marjoram
 Carnaroli rice, violet asparagus, pecorino fondue
 from Beigua and custard "like a carbonara"



Grilled sea bass escalope, onion ashes
 and Mediterranean-style sauce
 Carrè of pure Fassona beef, mushroom
 and hazelnut demi glace
 Sambucan lamb slowly cooked on the spit
 and its camomile-flavoured base
 Provolone Padano cheese and fine cheeses,
 banana bread and fruit mustards



Carciofi e patate arrosto
 Buffet d'insalate



Easter grand Dessert Buffet
 Seasonal fruit

€ 50 per persona
 Bambini 3-8 anni € 30
 (se non già incluso nel trattamento)

€ 50 per person
 Children 3-8 years € 30
 (if not already included in the arrangement)