

# 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)