



Pranzo di Pasqua 2019

Aperitivo

Teseo welcome drink

Antipasto

Pesce spada affumicato con puntarelle marinate e bufaline al pepe rosa

Primi

Riso carnaroli con ristretto di gamberi rossi e carciofi stufati alla maggiorana

Tortelli di taleggio e pere con fonduta di funghi champignon
e pancetta rosolata

Secondo

Guancia di scottona al pistacchio
con coulis di patate e porri

Dessert

Mosaico di frutta fresca con colomba della tradizione

Acqua, softdrinks e caffè inclusi

Vino escluso

Euro 65,00 a persona



Pranzo di Pasquetta 2019

Aperitivo

Teseo welcome drink

Antipasto

Roastbeef di magatello cotto al sale con germogli di stagione,
asparagi e canestrato di Moliterno

Primi

Cavatellini al ragù di mare e maggiorana

Bucce di mandorla con salsiccia pezzente sgranata,
cicoria selvatica e fave bianche

Secondo

Filetto di maialino nero lucano lardellato in sfoglia al sesamo
con dadolata di patate arrosto

Dessert

Cremoso di ricotta e vaniglia

Acqua, softdrinks e caffè inclusi

Vino escluso

Euro 65,00 a persona