

# RACCONTI DI TRADIZIONE

Percorsi Gastronomici di Pasqua nella Tradizione del Nostro Territorio

## L'ASSAGGIO PASQUALE

*Amouse-Bouche Artigianale in Pasta Choux Salata, Tartare di Manzo in Purezza e la Nostra Salsa Bernese.*

## SAPORI PARTENOPEI

*Carciofo Fritto Ripieno di Salame Napoli e Ricotta Salata, adagiato su una base di Soffice Casatiello Artigianale.*

## RICORDO DOMENICALE

*Cannellone di Grano Tenero con farcia ricca alla Bolognese e Cuore morbido di Pecorino, nappato con riduzione di Pomodoro Torrefatto.*

## L'ANTICO RUOTO

*L'Agnello della Tradizione cotto lentamente nel "Ruoto" al Forno con Patate Fondenti, Pomodorini e Piselli Novelli.*

## LA REGINA IN FROLLA

*La Pastiera Artigianale: Frolla fragrante, Canditi scelti e il Rito del Grano Cotto nel Latte secondo l'Antica Usanza.*

## LA CANTINA

Calice di Vino in abbinamento  
Selezione di Luca Maroni:  
Primitivo - Puglia Igt  
Cantina Duca di Saragnano

HEAD CHEF  
Antonio Morra

PASTRY CHEF  
Marco Granelli

L'Acqua Alma  
Leggermente Frizzante e Naturale  
Bibite. Digestivi.  
Il Gran Caffè.



# RACCONTI D' A...MARE

*Percorsi Gastronomici di Pasqua tra i Sapori del Nostro Litorale*

## L' ASSAGGIO PASQUALE

*Amouse-Bouche Artigianale in Pasta Choux Salata, Tartare di Pesce Bianco in Purezza e la Nostra Salsa Bernese.*

## POLPO, CRUSCO E SAPORI DEL GOLFO

*Polpo scottato, Mazzancolle e Frutti di Mare su Maionese al Peperone Crusco e Patata in Tre cotture.*

## BIANCO CANDITO

*Ravioli di Mazzancolle e Patate, mantecati al Burro e Limone di Amalfi Candito, Pomodorini Dry e fonduta di Burrata.*

## GUAZZETTO DI SCOGLIO

*Selezione di Frutti di Mare e Crostacei in Guazzetto leggero, servita con Cialda Dorata.*

## LA REGINA IN FROLLA

*La Pastiera Artigianale: Frolla fragrante, Canditi scelti e il Rito del Grano Cotto nel Latte secondo l' Antica Usanza.*

Calice di Vino in abbinamento

Selezione di Luca Maroni:

Cardonnay –

Sellarondo Vigneti delle Dolomiti

L'Acqua Alma

Leggermente Frizzante e Naturale

Bibite, Digestivi,

Il Gran Caffè.

HEAD CHEF  
Antonio Morra

PASTRY CHEF  
Marco Granelli

