



★★★★  
**VILLA CARIBE**  
RESTAURANT - RESORT & SPA

## Menu di Pasquetta MARE

### APERITIVO

IL PROSECCO DI VALDOBBIADENE

LE ALICI E BACCALÀ IN CROCCANTE TEMPURA, PESCE PALAMITA SPADELLATO CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA.

### ANTIPASTO

IL SALMONE AFFUMICATO AL LEGNO DI GINEPRO, PESCE SPADA MOJITO; LA FINISSIMA DI SEPIA AI PROFUMI DEL MEDITERRANEO.

### PRIMO

I TONNARELLI DI PASTA FRESCA AL RAGOUT DI MOLLUSCHI, CROSTACEI E FRUTTI DI MARE.

### SECONDO

LA GRIGLIATA MISTE DEL TIRRENO CON RICCIOLA, MAZZANCOLLE E CALAMARO RIPIENO CON SCAROLETTA, OLIVE, PINOLI E NOCI ; LA VALERIANA CON MELA ANNURCA, NOCI E STRAVECCHIO DI MODENA.

### FRUTTA

IL WAFFLE CON FRAGOLE, ARANCIA DI SICILIA E CREMA FREDDA CON PISTACCHIO DOP DI BRONTE.

### DOLCE

COLOMBA ARTIGIANALE CON LE PERE MAGNOBERTA E CIOCCOLATO FONDENTE, LA PASTIERA NAPOLETANA, LE UOVA DI PASQUA.

VINO: CHARDONNAY



\*\*\*\*  
**VILLA CARIBE**  
RESTAURANT - RESORT & SPA

## *Menu di Pasquetta* TERRA

### APERITIVO

IL PROSECCO DI VALDOBBIADENE

LE SFOGLIATINE RUSTICHE DI ZUCCHINE E PROSCIUTTO; MOUSSE CON FAVE, SALAME E SARDO FRESCO.

### ANTIPASTO

LA SELEZIONE DI SALUMI DI MONTE SAN BIAGIO CON IL CULACCETTO,

IL LONZINO E IL SALAMINO DOLCE, GLI INFILTRATI AL BAROLO, AL CARTIZZE E ALLA BIRRA ROSSA.

### PRIMO

LA LASAGNETTA CON CARCIOFI E BACON CROCCANTE.

### SECONDO

CARRÈ DI AGNELLO SCOTTATO IN TRE MODI; IL BOUQUET DI ASPARAGI E IL FASCETTO DI FAGIOLINI.

### FRUTTA

IL WAFFLE CON FRAGOLE, ARANCIA DI SICILIA E CREMA FREDDA CON PISTACCHIO DOP DI BRONTE.

### DOLCE

COLOMBA ARTIGIANALE CON LE PERE MAGNOBERTA E CIOCCOLATO FONDENTE, LA PASTIERA NAPOLETANA,

LE UOVA DI PASQUA.

VINO: MERLOT