



# LA LOCANDA DEI GEMELLI *menu di* PASQUA

## *Entree*

- Patè de Foie gras tartufato della Locanda Dei Gemelli con crostoni di pan brioche tostati accompagnato dal Prosecco Superiore DOCC di Valdobbiadene

## *Antipasti*

- Bauletto di sfoglia ripieno con ricotta, spinaci e speck con colata di fonduta al Taleggio
- Capocollo Toscano su pane nero Ossolano
- Carpaccio di Salmone marinato agli agrumi con insalatina di finocchio, arancia e pepe rosa
- Tris di capasanta, seppiolina e gambero in conchiglia alla Thermidor

## *Primi piatti*

- Risotto super fino Carnaroli ai carciofi e code di scampi con riccioli di porro croccante
- Tortelloni di cappone glassati con fondo bruno profumato alla salvia

## *Secondi piatti*

- Filetto di ricciola in crosta di pistacchi con purera di patate viola e chips di topinambur

## *Sorbetto al limone e passion fruit*

- Capretto arrosto profumato al mirto e patate al forno

## *Dessert*

- Colomba farcita con crema tiramisù dei Gemelli

*Acqua, vino, caffè' e digestivo*

€90