



*In arte affannandoci dietro l'originalità,
non perdiamo di vista il vero,
che è antico, ma sempre nuovo.*

La Pasquaalla locanda San Giorgio

IL MENU'

L'entrè accompagnato da Bollicine al tavolo:

Il mini gazpacho del mare con filangè di verdure

ANTIPASTI

Il carpaccio di petto d' anatra con uvetta candita e demi glace al Porto

La torta Pasqualina scomposta su fondo di parmigiano

PRIMI

Il risotto Acquerello biologico invecchiato con asparago di Santena e gambero rosso di Sicilia

Il cannellone di grano saraceno allo speck gratinato al pecorino romano

SECONDI

L' Agnello Sambucano dorato alle erbe provenzali e verdure dell' orto

LA DEGUSTAZIONE DI DOLCI DELLA TRADIZIONE:

La colombina di Pasqua con crema Chantilly , Il semifreddo alle fragole , il salame dolce tradizione della nonna

€ 55

“Possibilità di pranzare alla carta”



*In arte,
affannandoci dietro l'originalità,
non perdiamo di vista il vero,
che è antico, ma sempre nuovo.*

La Pasquettaalla Locanda San Giorgio

IL MENU'

Buffet Misto con Salumi e Formaggi della Tradizione

La Millefoglie di melanzane con pesto leggero

Le Maltagliate di farina macinata a pietra, trenta tuorli
all'ortolana e scaglie di pecorino stagionato

La gran grigliata di carne e verdure

La degustazione di dessert
della tradizione

€ 45 vini della casa inclusi

“Possibilità di pranzare alla carta”