

PASQUA A PALAZZO

Domenica 20 aprile 2025 dalle ore 12.30

Antipasti all'italiana serviti a centro tavola

SELEZIONE DI AFFETTATI E FORMAGGI:

Crudo di Parma "Mario Gallina riserva" 24 mesi
Salame felino
Mortadella al pistacchio
Coppa piacentina
Pecorino stagionato di Pienza
Robiola di bufala
Tronchetto di capra alla cenere

ACCOMPAGNATI DA:

Gnocco fritto
Composta di fichi
Giardiniera fatta in casa

Focaccia pugliese ai pomodori datterini
Sautè di fave, piselli e pecorino
Carciofi alla romana
Insalata di asparagi, misticanza e uovo di quaglia
Uovo alla brace, spinacino e Parmigiano reggiano
Magatello di vitello, salsa tonnata e polvere di capperi
Baccalà mantecato, pane di campagna e agretti
Tartare di ricciola, avocado e lime

Primi

Risotto mantecato alle zucchine in fiore e pomodoro confit
Tortello ripieno di bufala, pinoli e bruscandoli

**Un calice di bollicine, acqua e caffè inclusi, altre bevande escluse.
Euro 165 per persona**

Secondi

GRIGLIATA DI CARNE:

Costolette d'agnello, punta di manzo, salsiccia di maiale
Maialino da latte al forno

CONTORNI:

Patate novelle arrosto
Verdure dell'orto saltate in padella
Asparagi alla brace

Il tavolo dei dolci

Colomba "Palazzo Parigi" all'albicocca candita e mandorla
Pastiera napoletana
Selezione di uova di cioccolato
Sacher al caffè
Millefoglie alla vaniglia
Saint Honorè
Profiterolles cioccolato e vaniglia
Frolla alla frutta fresca
Foresta nera
Tiramisù
Colombina Galette de Rois
Frutta pochée
Frutta fresca con fontana di cioccolato
Tartellette al cacao, cremoso al cioccolato e caramello salato
Torta agli agrumi
Torta al cacao e arancia
Semifreddo alle fragole e limone
Mignardises