

Pasqua 2024



SOSTERIA

r i s t o r a n t e n o t e c a

MENU' ALLA CARTA

ANTIPASTI

€24,00

INSALATINA DI ASPARAGI
tagliatella di seppia e bottarga di uova marinato

POLPETTINE DI BACCALÀ
in panko su vellutata di spinacine fresche

FLAN DI ASPARAGI BIANCHI
con crema allo zafferano e corallo di barbabietola

ROTOLO DI CONIGLIO IN CROSTA DI PANE
*su letto di mesticanza frutti rossi e verdure alla catalana
con riduzione di aceto balsamico*

PRIMI

€21,00

SPAGHETTONE QUADRATO AGLI SCAMPI
con salsa di broccoli e tarassaco

FAGOTTINO ALLE ERBE SPONTANEE DI PRIMAVERA
al ragù di conocchie

RAVIOLI ALLE ORTICHE
con ripieno allo stracotto

SECONDI

€28,00

TRIGLIA IN CROSTA DI MANDORLE
spaghetti di zucchina e sfera di patate

TRANCIO DI BRANZINO ALLA MUGNAIA
fagottino di asparagi, pancetta e purea di carote

COSTOLETTA DI AGNELLO IN PANURE DI ERBE
con cilindri di patate fondenti e maionese alla paprika

DESSERT

€12,00

CILINDRO DI DAQUOISE ALLE MANDORLE
*crema di vaniglia e fragole, mousse alla gianduia
e sorbetto al mandarino.*



SOSTERIA

r i s t o r a n t e n o t e c a

MENU' DEGUSTAZIONE

INSALATINA DI ASPARAGI, TAGLIATELLA DI SEPPIA
CON BOTTARGA DI UOVA MARINATO

POLPETTINE DI BACCALÀ IN PANKO
SU VELLUTATA DI SPINACINE FRESCHE

CRÈMANT DE LIMOUX LANGUEDOC
60% DE CHARDONNAY, 30% DE CHENIN, 5% DE MAUZAC, 5% DE PINOT NOIR



FAGOTTINO ALLE ERBE SPONTANEE DI PRIMAVERA
AL RAGÙ DI CONOCCHIE.

SAUVIGNON BLANC FRIULI VENEZIA GIULIA BORGIO MOLINO



TRIGLIA IN Crosta di Mandorle,
Spaghetti di Zucchina e Sfera di Patate.

CHARDONNAY "SUR LIES" AFFINATO IN BOTTE DOMAINE GIRARD



CILINDRO DI DAQUOISE ALLE MANDORLE
CREMA DI VANIGLIA E FRAGOLE MOUSSE ALLA GIANDUIA
E SORBETTO AL MANDARINO.

CAFFÈ'

€ 80,00



SOSTERIA
r i s t o r a n t e n o t e c a