

PASQUA E PASQUETTA A CASA CON NOI

ANTIPASTI

- Aragosta bollita con maionese €120 al kg
- Foie gras con pan brioche € 18
- Salmone Upstream cuore di filetto (sottovuoto gr. 300 circa) € 50
- Insalata di mare (Gamberi, polpo, totanetti e verdure) € 18
- Gamberi patate e fagioli € 20
- Flan di zucca con fonduta € 14

PRIMI

- Lasagne al pesto gratinate € 14
- Ravioli di ricciola con crostacei €16
- Ravioli al tocco € 14
- Crepes agli asparagi € 14

SECONDI

- Pescatrice con carciofi € 20
- Branzino alla ligure € 20
- Costine di agnello fritte con carciofi € 18
- Carré di agnello al forno con patate €20
- Filetto con asparagi e taleggio €22

DOLCI

- Pastiera €5
- Crostata ai frutti di bosco (per 3 persone) € 15
- Colomba farcita € 6
- Cassata siciliana € 6

PANE E FOCACCIA DI NOSTRA PRODUZIONE INCLUSI.
LA NOSTRA CANTINA DI VINI A DOMICILIO E' DISPONIBILE A PARTE.

Il menù è disponibile per la consegna da lunedì 29 Marzo a lunedì 5 Aprile incluso.

Prenotazioni Pasqua e Pasquetta entro Sabato 3 aprile

Pagamento in contanti o bonifico (IT78G0617501407000001386620).

Consegna gratuita. Ordine minimo € 60

Info e prenotazioni 3386140348 e 3397956301 e 3489045968



LA CANTINA DI PASQUA

BIANCHI

Vermentino Colli di Luni "Il monticello" € 18
Vermentino Riviera Ligure "Le Serre", Lupi € 24
Pigato Riviera di Ponente "Vis Amoris" € 16
Pigato Riviera di Ponente "Maria Donata Bianchi" € 20
Langhe Blangè "Cerretto" € 24
Costa d'Amalfi Furore "Fiordura" "Marisa Cuomo" € 60
Costa d'Amalfi Tramonti "Pereva" Ten. S. Francesco € 24

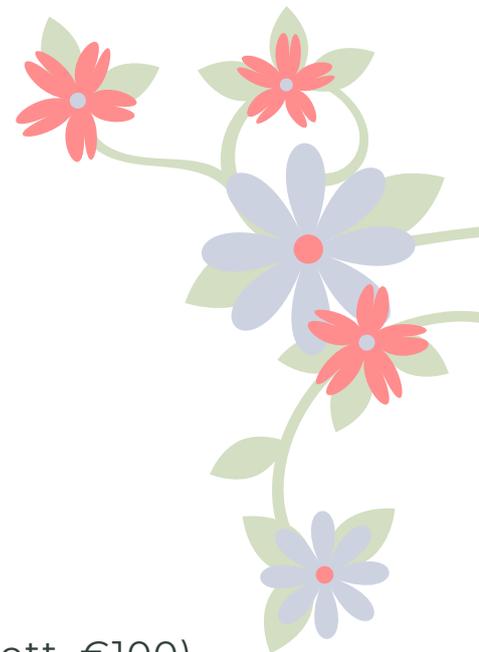
ROSSI

Lago di Caldaro "Hoffstatter" € 16
Pinot Nero Pomino Frescobaldi € 26
Rossese Dolceacqua "Maccario" € 20
Ormeasco Superiore "Le Braje" "Lupi" € 20
Barbera d'Alba "Cerretto" € 20
Nebbiolo Langhe "La Spinetta" € 35

BOLLICINE

Prosecco Foss Marai € 15
Brut Franciacorta "Cavalleri" € 30
Brut Franciacorta DOCG "Berlucchi 61" € 20 (6 bott. €100)
Brut Premier SA Louisroederer € 50 (6 bott. € 260)
Franciacorta Brut Prestige Ca' del Bosco € 30

SE DESIDERI UN VINO SPECIALE
CONSULTA LA CARTA DEI VINI COMPLETA SUL NOSTRA SITO,
SAREMO FELICI DI ACCONTENTARTI!



PASQUA E PASQUETTA A CASA CON NOI

Consigli su come portare in tavola i nostri piatti

ARAGOSTA BOLLITA CON MAIONESE

Preriscaldate il forno a 180°C ventilato. Versate due cucchiaini d'acqua nella vaschetta, coprite con carta stagnola o carta forno e scaldare per 3 minuti. Servite con maionese a parte.

FOIE GRAS CON PAN BRIOCHES

Suggeriamo di intiepidire la mela e tostare leggermente il pan brioches pochi minuti in forno caldo a 180°C.

SALMONE UPSTREAM

Suggeriamo di servirlo con crostini di pan carré integrale tostato e burro.

INSALATA DI MARE

Il piatto è già condito. E' ottimo freddo, a temperatura ambiente oppure tiepido. In questo caso basta scaldare l'insalata di mare al microonde pochi secondi.

GAMBERI PATATE E FAGIOLI

Suggeriamo di servirli caldi, passandoli nel forno caldo a 180°C per 2 minuti, giusto il tempo che si intiepidiscano

LASAGNE AL PESTO GRATINATE

Togliere dal frigorifero un'ora prima e cuocere 10 minuti in forno a 180°C.

RAVIOLI DI RICCIOLA CON CROSTACEI

Ti ravioli sono già cotti. Versarli in una padella calda insieme al sugo e far scaldare 5 minuti mescolando delicatamente

RAVIOLI AL TOCCO

Saltate in padella per 2/3 minuti aggiungendo 2 cucchiaini d'acqua.

CREPES DI ASPARAGI

Preriscaldate il forno a 180°C ventilato. Cuocete per 15 minuti o fino a quando non saranno gratinate in superficie (non coprite con carta da forno)

PESCATRICE CON CARCIOFI

Scaldare al microonde pochi secondi aggiungendo un cucchiaino d'acqua.

BRANZINO ALLA LIGURE

Scaldare in forno caldo a 180°C per 5 minuti.

COSTINE DI AGNELLO FRITTE CON CARCIOFI

Scaldare in forno caldo a 180°C per 5 minuti.

CARRÈ DI AGNELLO AL FORNO CON PATATE

Scaldare in forno caldo a 180°C per 10 minuti.

FILETTO CON ASPARAGI E TALEGGIO

Scaldare in forno caldo a 180°C per 5 minuti

