



# *Santa Pasqua 2026*

## *Menù Itinerario di Mare*

Aperitivo di benvenuto

*Antipasto*

*I quattro assaggi dello Chef*

Terrina di spada affumicato al fieno di “sudda”

Spiedo di baccalà in crosta di semi misti

Caponatina di mele renette in leggero agrodolce con scaglie di cioccolato di Modica

Capasanta al nero di seppia su hummus di ceci e salsa ponzu

*Primi*

Risotto “Acquarello” al Franciacorta con pesto di finocchietto selvatico, scampi e crumble agli agrumi

Panciotti con mascarpone e asparagi su vellutata di zucca, julienne di calamaro e polvere di pomodoro di pachino I.G.P

*Secondo*

Trancetto di ombrina in crosta di mandorle con salsa Bouillabaisse

Tonno rosso bardato al guanciale di suino

“Frittedda” di ortaggi e millefoglie di patate

*Dolce*

Cassata Siciliana secondo Tradizione

*Euro 80,00 per persona*