



Cappuccini Resort
CUCINA SAN FRANCESCO

Santa Pasqua

MENU



Benvenuto

Pesce spada affumicato
con caviale di trota e panna acida

Carciofo in tempura

Tartare di fassona, Castelmagno e nocciole

Antipasto

Il mare in guazzetto di fave e asparagi
profumato al cedro

Primi piatti

Risotto Riserva San Massimo
gambero rosso di Mazara marinato
al Campari con consistenza di piselli

Ravioli del plin all'arrostato di vitello
con il suo fondo e Parmigiano 36 mesi

Secondo piatto

Capretto al forno con contorno
di patate e verdure

Predessert

Sorbetto al pompelmo su zuppetta
di fragole e pepe rosa

Dessert

Colomba pasquale con crema
inglese alla vaniglia e al cioccolato
Caffè Acqua

.

Per intolleranze e allergie, rivolgersi al personale di servizio. Per la tutela della salute, i prodotti ittici crudi vengono abbattuti ad una temperatura di -30° per almeno 24h e nel caso di mancanza di prodotto fresco, alcuni potrebbero essere congelati.