

PASQUA 2026

Domenica 5 Aprile

Antipasti:

Tartelletta Brisè ai Funghi Porcini
Formaggino ricostruito al Caprino
Pecorino semistagionato e Miele
Tagliere di Prosciutto Crudo, Salame di nostra selezione e Gnocco fritto
Zucca Pastellata
Cipolle rosse di Tropea in agrodolce fatte in casa
Tartarina di Manzo con Senape e Miele su Crostino di Pane

Primi:

Risotto Carnaroli ai Pistilli di Zafferano e fondo di cottura di Ossobuco
Gnocco alla Romana con Sugo all'Amatriciana (Pomodoro, Guanciale Croccante) e Pecorino

Secondi:

Carrè di Agnello in crosta di Pane alle Erbe con Patate al Cartoccio

Dolce:

Tiramisù al Caffè e Foglia di Cacao amaro
Colomba Pasquale
Moscato o Prosecco

Caffè

Bere incluso
Acqua, bevande
Vino della casa in bottiglia Bianco, Rosso e Bollicine

Prezzo 80,00€ a persona

Menu per Bambini con posto a sedere

comprende piatti semplici come ad esempio pasta al ragù, pesto, pomodoro, hamburger, cotoletta.
(primo+secondo+contorno+bevanda e dolce **oppure** antipasto+primo/secondo con contorno+ bevanda e dolce).

40,00€ da 4 anni fino a 10 anni

25,00€ da 1 a 3 anni

Prenotazione solo con caparra tel: 0249723215

Non si prendono in considerazione tavolate numerose
ristorantegemellialis@gmail.com

