

IL REFETTORIO

l'essenza del ristoro

EASTER MENU

9th APRIL 2023

WELCOME ENTRÉE

Grilled artichoke, S. Ilario raw ham and pecorino cheese fondue (3,6,7)

STARTERS

Poached mountain egg with leek mousse, nest of fried agretti, fermented beetroot powder and crunchy durum wheat bread (1,3,5,7,8)

FIRST COURSE

Buttons with braised kid with nettle and mint pesto (1,3,7,8,9)

Yuzu sorbet

SECOND COURSE

Rack of lamb in smoked artichoke and lemon thyme crust, grilled asparagus and lamb jus (1,3,9)

DESSERT

Tiramisu with mountain eggs, chocolate biscuit with maldon salt and berries (1,3,7)

€ 90 a persona
escluse bevande

N.B. Nei nostri piatti possono essere presenti alcuni prodotti considerati per alcuni ALLERGENI.

Tale presenza è eventualmente segnalata per ciascun piatto tramite numeri che rimandano alla lista pubblicata qui sotto.

Se siete soggetti a qualche allergia alimentare, vi preghiamo cortesemente di informare sempre e in ogni caso il nostro personale di servizio.

Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg, 4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy,
7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 - sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard,
11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfis