



## *Pasqua da Sergio*

*Benvenuto dello chef con fritto di Schie e Zotoi su polentina*

*Antipasto di Mare: Canoce al vapore, Piovra alla mediterranea,  
Moscardini in umido ,Baccalà mantecato e Capasanta al naturale*

*Lasagna con Granseola e Gamberi*

*Risotto "Tutto Mare"*

*Trancio di Ombrina alle profumo di erbette su crema di Patate e*

*Asparagi ali ferri*

*Gelato fatto in casa alla Crema con Fragole*

*Colomba Pasquale*

*Vini:Prosecco di Valdobbiadene docg Bortolin Angelo*

*Chiardonnay doc Antonio Gelisi*

*Acqua ,Caffè*

*€75*

*Menù Bambini: Prosciutto cotto,Gnocchi fatti in casa ai sughi ,*

*Filetto di Manzo ai ferri con Patate,Gelato fatto in Casa €45*

**Buona  
Pasqua!**

