



Il Pagliaccio

Home Experience

Pasqua e Pasquetta 2021

Box per 2 persone €230

Fingers

uovo e frutto della passione
3

Flan di pecorino

insalata di fave e salame corallina
3-7

Tartelletta di asparagi

pomelo e senape in grani
1-3-7-10

Crespella di grano saraceno

carciofi, guanciale e ricotta
1-3-7

Agnello al forno

purè di patate all'olio di oliva e limone broccoletti
4-7

St. Honorè

Crema chantilly
1-3-7

Le nostre coccole pasquali

1-3-7

Il pane a lievitazione naturale con patate di Avezzano e pancetta affumicata.
L'Olio Ottobratico Olearia San Giorgio.

In abbinamento

Barolo Cerequio Damilano 2014



Il Pagliaccio

Guida all'esperienza

I nostri suggerimenti per prepararvi al meglio

**Fingers,
uovo e frutto della passione**

Già pronto per Voi, da consumare. Impiattateli a piacere per servirli.

**Flan di pecorino
insalata di fave e salame corallina**

Già pronto per Voi, da consumare. Impiattatelo a piacere per servirlo.

**Tartelletta di asparagi
pomelo e senape in grani**

Farcite la base della tartelletta con crema di asparagi all'interno del sac a poche. Adagiare sopra a guarnizione, l'insalatina di punte di asparagi, pomelo e senape in grani.

**Crespella di grano saraceno
carciofi, guanciale e ricotta**

Informate a 180° in forno pre riscaldato e cuocete per 10 minuti di cui gli ultimi 3 minuti con funzione grill per dare croccantezza.

**Agnello al forno
purè di patate all'olio di oliva e limone broccoli**

Scaldare in forno a 170° per 4 minuti. L'agnello con le sue verdure sarà già all'interno di un contenitore di alluminio adatto alla cottura in forno.

La salsa con cui andrà glassato sarà a base di sarde affumicate, pomodori secchi, limone candito e sarà in una busta sottovuoto a parte ed andrà scaldata in un pentolino per 5 minuti a fuoco lento, impiattatelo a piacere. Il purè anch'esso sarà in una busta sottovuoto ed andrà riscaldato in un pentolino.

St. Honorè crema chantilly

Il dolce dedicato al giorno della Pasqua, gustatelo insieme, è già pronto per voi.

Le nostre coccole pasquali

Gli abbracci finali per il vostro incontro, creati dalla nostra pastry chef.