

Menu di Pasqua

Domenica 5 Aprile 2026

L'aperitivo dell'augurio
con il fagottino di crepes Pasquale
e vele di Fiocco crudo di Parma

Tartar di mazzancolle con mela, sedano e zenzero,
alla citronette di lime

Salmone affumicato all'olivo dal nostro Chef
Bresaola di tonno rosso e la chiffonade di arancia e finocchi
alla vinaigrette del frutto della passione

Il risotto Carnaroli al Cartizze e Asparagi di mare,
e il Ganassino di Rana Pescatrice, in abito dorato

Le costolettine d'Agnello in crosta di pistacchio
e la rollatina di Capretto farcita, salsa al Mirto
Patatine quadrucci , carciofi Giudea

La Tarte Tatin calda
e il finger di gelato alla crema antica
con bocconcini di Colomba Pasquale Artigianale

L'espresso

I Vini : Bianco e Rosso Riserva Privata Barone Del Colle
L'acqua della Fonte

Euro 75,00 a persona, bevande e
caffè compresi

LO CHEF AVRÀ IL PIACERE DI PREPARARE E SODDISFARE SU PRENOTAZIONE EVENTUALI PIETANZE
IN ALTERNATIVA AL MENÙ PROPOSTO

HOTEL ATLANTIC 0322.46521 – HOTEL@ATLANTICARONA.COM