



RISTORANTE FRANCY

Pasqua 2022

Flan di ricotta vaccina e erbe aromatiche con passata di fave decorticate, pomodorini confit e cialda di pane croccante

Ricotta cheese and herbs Flan with with peeled broad bean purée, confit cherry tomatoes and crispy bread wafer

Millefoglie di pasta croccante, vegetali saltati e fonduta di taleggio su crema di peperoni gialli allo zafferano

Crispy millefeuille, sautéed vegetables and taleggio fondue on a cream of yellow peppers with saffron

Carrè d'agnello cotto a bassa temperatura, fondo bruno, salsa ai mirtilli e spinacini saltati con uvetta e pinoli

Rack of lamb cooked at low temperature, brown stock, blueberry sauce and sauteed spinach, raisins and pine nuts

In alternativa/or

Filetto di Branzino del Tirreno con Mazzancolle, verdure croccanti e maionese di polpo

Tyrrhenian sea bass fillet with prawns, crunchy vegetables and octopus mayonnaise

Dolci Pasquali/*Typical Easter deserts:*

Colomba tradizionale e Pastiera Napoletana di nostra produzione con crema inglese

Traditional Colomba and Neapolitan Pastiera home made with English cream

