



PALAZZO DEL DUCA

LA DOMENICA DI PASQUA 2026

Benvenuto dello Chef

ANTIPASTI

Vitellino in foglie su alzatina di finocchi con stracciatella, fichi caramellati e citronette

PRIMI

Panciotti in farcia di melanzana e scamorza, crema di caprino e rapa rossa con tartufo nero

Calamarata con polpa di aragosta su crema di cicerchia

SECONDO

Tagliata di vitello con fondo bruno e nocciole tostate

DESSERT

Cheesecake pasquale con ricotta e cioccolato bianco



PALAZZO DEL DUCA

IL PRANZO DI LASQUETTA 2026

Benvenuto dello Chef

ANTIPASTO

Millefoglie di patate con speck e
asparagi su crema di caprino

PRIMI

Orecchietta ai gamberi con zucchina trifolata

Risotto ai funghi porcini su panissa di zucca

SECONDO

Arrosto di vitello ai funghi cardoncelli e
demi glace con patate al forno

DESSERT

Mimosa di primavera