



CASTELLO di VELONA
Resort Thermal Spa & Winery

- MONTALCINO -

Pasqua 2024

Per iniziare

Pizza Pasquale Toscana, Patè di fegatini al vin Santo con pan brioche tostato, Bon Bon di vitella, zabaione salato e perlage di lamponi

Tuscany-style Pasquale pizza, with chicken liver patè in Vin Santo served with toasted brioche bread, veal Bon Bon, savory zabaglione and raspberry pearls

Carciofo

Carciofo alla giudia, con tartare di gambero, accompagnato da uovo di quaglia croccante, crumble alla liquorizia e fonduta di Blu del Mugello

Roman-style artichoke, with shrimp tartare, accompanied by crispy quail egg, licorice crumble and Fondue of Blue del Mugello cheese

Raviolo

Raviolo bianco e nero con farcia di patate alla brace con speck affumicato di anatra e punte di asparagi, brodo intenso di verdure

Black and white ravioli filled with mashed potatoes cooked in ashes with smoked duck speck and asparagus, tips in a vegetable sauce

Agnello

Agnello arrosto, salsa al tartufo, indivia al BBQ

Roasted lamb with truffle sauce and BBQ endive

DESSERT

Cre moso alle fragole, limone e pistacchi caramellati

Creamy strawberry, lemon and caramelized pistachio

COCCOLA

Colomba artigianale dal nostro Laboratorio

Colomba Pasquale made by our Pastry Chef

CIOCCOLATO

Uovo di cioccolato con glassa rocher, nocciola e caramello salato

Easter egg with rocher icing, hazelnuts and salted caramel

€ 125,00

bevande escluse/ beverages not included

