



April 20th · 21st

MENU DI PASQUA

ALL DAY

CASATIELLO COUNTRY

Casatiello fatto in casa, uovo di Parisi fondente, crema di pecorino “Dante” e cuore di fave
Homemade Casatiello Easter bread, Chiana soft egg, pecorino cream and broad bean heart



LA QUICHE CONTADINA

Quiche di brisée con cavolo nero toscano, ricotta Mugellana e verdure primaverili
Brisée quiche with Tuscan black kale, mugellan ricotta and spring vegetables



GNUDI A PRIMAVERA

Gnudi toscani fatti in casa, crema di asparagi e briciole di mandorle tostate
Tuscan “naked” ravioli stuff, cream of asparagus and toasted almond crumbs



AGNELLO E CARCIOFI

Scottadito di agnello arrosto e carciofo di Montelupo in padella
Roasted chops of lamb and pan fried Montelupo artichokes



PASTIERA E PASSIONE

Pastiera napoletana ricetta di Asso e sorbetto al frutto della passione fatto in casa
Neapolitan Pastiera Recipe by Asso and Homemade Passion Fruit Sorbet

Bevande escluse / Beverage not included

90

Chef Asso Migliore

