



# PASQUA IN TOSCANA

5 Aprile 2026

MENÙ

## ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

*Torta Pasqualina*

*Insalata di Puntarelle croccanti con Acciughe, Agrumi, Ostriche*

*Tartare di Tonno battuto al coltello con Zenzero e Lime*

*Pecorino canestrato con Fave fresche dell'orto*

## ANGOLO DEL NORCINO

*Selezione di Salumi artigianali*

*Prosciutto toscano alla morsa*

*Selezione di Pecorini locali*

*Composte di Frutta fatte in casa*

## I PRIMI DEL GRANAIO

*Lasagna al Ragù Toscano*

*Zuppa Garmugia*

*Risotto ai Funghi di Bosco con Tartufo Nero pregiato*

## I SECONDI DI PASQUA

*Branzino al Sale, profumato alle erbe*

*Cosciotto di Agnello del Monte Amiata*

*Pollo biologico arrosto con Tartufo*

## DALL'ORTO ALLA TAVOLA

*Fagioli al fiasco*

*Verdure di stagione saltate*

*Insalata di campo*

## ANGOLO DEI DOLCI

*Selezione di Gelati artigianali*

*Selezione di dolci della casa*

*Uovo di Pasqua*

*Colomba Pasquale artigianale*