

ATENZE

PATRIA PALACE

Easter Lunch

La Pasqualina Reinterpretata

tradizione e innovazione in una rivisitazione unica.
*Chef version of a tradition Easter savory pie filled
with ricotta cheese, spinach and eggs.*

Tartare di Fassona

con crema di asparagi, stracciatella fresca
e chips di capocollo.
*Fassona tartare with asparagus cream,
fresh stracciatella and capocollo chips.*

Gnocchetti al Ragù di Capretto

avvolti dal profumo dei porcini,
omaggio alla cucina autentica.
Little gnocchi with goat ragù and porcini mushrooms.

Lombatina di Agnello Bardata

con carciofi, piselli di stagione e sapori
che raccontano la Primavera.
Stuffed lamb loin with artichokes and Seasonal peas.

Dolce Tentazione

mousse Caramelia e vaniglia Tahiti, sponge al miele
e rose, croccante di noce pecan e crema inglese al vermouth.
*Caramelised chocolate and tahitian vanilla mousse,
honey and rose sponge, pecan nut crunchy base
and vermouth custard.*

€ 75,00 p.p

(bevande escluse / beverage excluded)

Info e prenotazioni / Reservation
info@patriapalace.com