



Il pranzo di Pasqua 2022, domenica 17 aprile, inizia alle **ore 13.00** con un aperitivo di accoglienza che, se il tempo e le restrizioni lo permettono, si svolgerà in giardino e continuerà poi nelle sale interne per gustare i piatti della tradizione.

Accoglienza

Aperitivo con il nostro Sciroppo di Rose "Le Rose del Castello"
Focaccia alle olive taggiasche
"La Piscelandrea d'a Bacicadda" (Pizza tipica di Oneglia)
Pane di Triora con Bruss
Bocconcini alla spuma di prosciutto

Antipasti

Cavolo cappuccio al 'machtetto' (crema di acciughe)
Frittata di piselli
Tortello di Bietole selvatiche con pasta di salsiccia in sfoglia frita

Primi

Gnocchi di Patate con crema delicata di Porro, Ricotta e Olio di olive Taggiasche

Secondi

Agnellino al forno con patate
Torta Pasqualina di carciofi della Tradizione Genovese
Verdure di stagione

Dolci

Dolci secchi delle nostre tradizioni familiari
accompagnati da Spumante del Ponente Ligure

Acqua liscia, gasata e pane.

Costo **40,00€ a persona**.

Aperitivo e vino da dessert inclusi.

Vini da pasto, bibite e liquori esclusi.

Utilizziamo *farine biologiche* di vari tipi e facciamo tutti gli impasti a *mano*.
Verdure, olio e Sciroppo di Rose provengono dalle *nostre coltivazioni*.

Parcheggio interno.

Assenza di barriere architettoniche.