



Il pranzo di Pasqua 2023, domenica 9 aprile, inizia alle **ore 13.00** con un aperitivo di accoglienza che, tempo permettendo, 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, pane e caffè.

Costo **45,00€ 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.