

## **MENÙ PASQUA**

### **2026**

*"Benvenuto dello Chef"*

*Mazzancolle al pane panko, maionese all'aglio nero di Cordoba e germogli di piselli*

*Salmone rosso selvaggio marinato in estratto di barbabietola, crema di basilico e chips di tapioca al nero di seppia*

\*\*\*

*Ravioli del plin alle erbe, tartufo nero e fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi*

\*\*\*

*Lombetto di agnello C.B.T., salsa all'aceto balsamico, asparagi verdi  
e dadolini di polenta alle erbe  
oppure*

*Filetto di pescatrice, ristretto di pomodoro camone, carciofo ripieno e olio fumè*

\*\*\*

*Sorbetto mango e rum*

\*\*\*

*Cassata infornata con scaglie di cioccolato fondente,  
salsa inglese alla colomba e frutti di bosco*

**€ 89,00 per persona**  
**Bevande escluse**

Per prenotazione si prega gentilmente di inviare una mail o telefonare  
[info@illeondororestaurant.com](mailto:info@illeondororestaurant.com) – 0332 530118