

# Pranzo di Pasqua

31.03.2024

## Aperitivo di Benvenuto

Tartare di ricciola e salsa al canarino  
Pinzimonio di verdure  
Crema di parmigiana di melanzane  
Barbabietola, cannellini e curcuma  
Bruschetta di verdure  
Varietà di frittini  
Grissini e focacce  
Pate di fegato e daikon

## Show cooking

Scottadito di agnello salsa alla menta  
Gamberi saltati alla soia, alghe e julienne di verdure

Pasta *Villa Porta* con crema di pomodoro, bisque e polpa di astice  
Ravioli ripieni di robiola, pecorino di fossa, crema di asparagi, crumble  
croccante

## Scelta à la carte

Ombrina del Mediterraneo, crema di cavolfiore e patate arrosto

*oppure*

Guancia di manzo brasata  
con la sua gremolada al limone, purée alla milanese

Assaggio di Capretto

Cheesecake al pistacchio

Dolce della Tradizione Pasquale con crema alla vaniglia

Acqua & Caffé

### Selezione Vini

Maremma Toscana DOC Vermentino, Donna Olimpia 1898

Vermentino 100%

Costa Toscana Rosso IGT *Tageto*, Donna Olimpia

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut, Drusian

Glera 100%

Moscato d'Asti DOCG Villa Porta

Moscato Bianco 100%

Quota per persona

Euro 115

Quota per menù bimbi

(età 3/10 anni)

Euro 50

*Alternative per diete speciali, su richiesta*

Il pranzo sarà servito nell'incantevole  
Ballroom Limonaia con vista lago e accesso al  
Parco Secolare della Proprietà

Benvenuto sulle note eleganti della performance live di sax

