



Giardino L'Olivella

WINE, FOOD AND RELAX

menu di Pasqua

Tradizionale

L'antipasto misto

Corallina, ricotta di pecora e fave

Bufala e carciofi fritti

Torta rustica pecorino, scarola e olive nere di Gaeta

Mousse di coratella, cipollotto, asparagi e guanciale di Bassiano

Carpaccio di porchetta, misticanza fragole e aceto balsamico

I primi

Fettuccine alla vignarola

Lasagna carciofi e pecorino

Il secondo con contorno

Agnello al forno o capocollo di maiale stufato

Crumble alle erbe aromatiche e patate al rosmarino

Il dolce

Colomba caramellata, crema pasticcera, ricotta di pecora

e marmellata di visciole

(45 euro)



Vegetariano

L'antipasto misto

Bufala e carciofi fritti

Torta rustica pecorino, scarola e olive nere di Gaeta

Ricotta fave e pecorino

Insalata di carciofi, misticanza e fragole

Asparagi, crema di parmigiano senape e mizuna

I primi

Fettuccine alla vignarola (senza guanciale)

Lasagna carciofi e pecorino

Il secondo con contorno

Carciofo alla giudia

Mousse di ricotta e erbe aromatiche

Il dolce

Colomba caramellata, crema pasticcera, ricotta di pecora
e marmellata di visciole

(45 euro)

