

## Pranzo di Pasqua

Domenica 21 aprile 2019 – ore 13.00

*Spugna agli asparagi con uovo di quaglia pochè, briciole di pane  
e salsa al dragoncello*

*Terrina di storione e foie gras in gelatina al porto  
su passato di barbabietola rossa*

*Risotto alle spugnole ed erba cipollina con animelle di vitello spadellate*

*Raviolo aperto con agnello del Casentino e fave fresche alla maggiorana  
con aria al pecorino*

*Duo di germano reale:  
Petto al forno e coscia confit con caponata di carciofi e nido di patate viola*

*Crostatina di ricotta di pecora con composta di rabarbaro  
e salsa inglese alle fave di tonka*

*Caffè e piccola pasticceria.  
Acqua minerale*

*Abbinamento enologico  
Sauvignon DOC Colli Orientali Giorgio Colutta  
Sicilia Rosso IGP Sedara Donnafugata  
Pinot Nero DOC Franz Haas*

*Executive Chef  
Sandro Baldini*

*Euro 110,00 per persona*

*Informazioni e prenotazioni  
Tel: +39 055 245247 - [concierge@regency-hotel.com](mailto:concierge@regency-hotel.com)*