



PRANZO PASQUA

ROBUR FINE DINING

20/04/2025

FLAN DI ASPARAGI, FONDUTA AL BLEU D'AOSTE E MANDORLE

Asparagus flan with Bleu d'Aoste and almonds fondue

Flan d'asperges, fondue au bleu d'Aoste et amandes

AGNOLOTTO DI BORRAGINE E RICOTTA GRIGLIATO, SALSA DI NOCI E POLVERE DI POMODORO

Grilled borage and ricotta stuffed pasta, served with walnuts' sauce and tomato powder

Agnolotto de bourrache et ricotta grillé, sauce aux noix et poudre de tomates

AGNELLO, CREMA DI BARBABIETOLA, FONDO AL CIOCCOLATO E INVIDIA ALL'ACETO DI LAMPONE

Lamb with beetroot cream on a chocolate base served with endive with a raspberry vinaigrette

Agneau, crème de betterave, fond au chocolat et envides au vinaigne de framboises

COLOMBA ARTIGIANALE CON ZABAIONE

Italian traditional Easter Cake served with Eggnog cream

Colombe artisanale avec sabayon



Euro 60,00 a persona/per person (incluso acqua e caffè)

Price per person (included water and coffee) / Par personne (eau et caffè inclus)