

# MENU *Pasqua*

DOMENICA 20 APRILE 2025

## ANTIPASTI

Uovo pochè, pan brioche, spuma di scalogno e  
tartufo

Carciofo alla brace, cremoso di patate e bottarga

## PRIMA PORTATA

Agnolotto ripieno di caprino ed erbe, favetta, lardo  
e latte di mandorla

## SECONDA PORTATA CON CONTORNO

Agnello arrosto, porro alla griglia e asparagi

## DESSERT

Ciaramicola della tradizione con sorbetto alla  
vaniglia

€ 65,00 a persona  
(Bevande incluse)

INFO & PRENOTAZIONI: [INFO@BORGOPETRORO.IT](mailto:INFO@BORGOPETRORO.IT)  
TEL. +39 075.9978543 / CELL. +39 342 101 8309



# Easter Tasting MENU

SUNDAY, APRIL 20TH

## APPETIZERS

Poached egg, brioche bread, shallot mousse, and truffle

Grilled artichoke, creamy potatoes, and bottarga

## FIRST COURSE

Goat cheese and herb-filled agnolotto, fava beans, lardo, and almond milk

## MAIN COURSE WITH SIDE

Roast lamb, grilled leek, and asparagus

## DESSERT

Traditional Ciaramicola with vanilla sorbet

€ 65, 00 per person  
(Beverages included)

FOR INFORMATION & RESERVATIONS: [INFO@BORGOPETRORO.IT](mailto:INFO@BORGOPETRORO.IT)  
TEL. +39 075 9978543 / MOBILE +39 342 101 8309

