

63

1962 - 2025

... *sessantatré anni di amore e tradizione professionale*

*Il Menu di Pasqua (20/4/25)*

*Capreggio Gourmet con confettura di ciliegie nere*

*Crostino con uova alla crema e capperi*

*Lonza di maiale arrosto alla carruba*

\*\*\*\*\*

*Tagliatelle in salsa rosata di melanzane e zucchinette trifolate*

*Ravioli al vino rosso ripieni con guancia di vitello brasata,  
al burro e salvia del nostro orto e macchia di demi glace*

\*\*\*\*\*

*Agnello al forno su purea di patate aromatizzata  
al miele di castagno e guanciale di suino croccante (1)*

\*\*\*\*\*

*Semifreddo alla ricotta con fili di salsa  
al cioccolato fondente e quadrati di genoise*

*Acqua minerale*

*Nero d'Avola e Syrah della Casa*

*Caffè*

€ 53 a persona tutto compreso

**Da richiedere esclusivamente al momento della prenotazione**

*(1) alternativa all'agnello: Millefoglie di suino al lardo di montagna con glace al Syrah*

Menu bambini:

Anelletti maneggiati alla bolognese - Milanese con patate al ramerino - Dessert - Bevande € 30

Menu speciali per intolleranze alimentari o diete speciali

**Prenotazioni ( 091 414051 )**

La persona che prenota riceve la nostra garanzia di trovare il tavolo pronto al momento del suo arrivo (non effettuiamo doppi turni).

Vi preghiamo pertanto di *comunicare qualsiasi variazione di numero non oltre 6 gg. prima della data richiesta.*

Note:

per tavoli *da 6 a 8 persone* sarà necessario garantire la prenotazione con una caparra obbligatoria di €300 (*da 9 persone caparra del 50 % minimo €300*)

Nostro iban:

Ristorante La Botte di Maurizio Cascino

Iban Bnl: IT78 E010050 4601 0000 0000 8491

\*\*\*\*\*

***A Pasquetta ( 21 Aprile 2025 )***

*Aperti a pranzo con Menu alla piccola carta e Menu fisso*