



Pasqua 2026

al ROYAL HOTEL CARLTON

Domenica **5 Aprile 2026** | Dalle ore **12.00 alle 14.00**
THE SPOON RESTAURANT



AMOUSE BOUCHE

La nostra torta Pasqualina di ricotta ed erbe, uova di quaglia e giardiniera liquida accompagnata da bollicine

ANTIPASTO

Carciofo in doppia cottura,
polenta croccante e salsa cacio e pepe

PRIMO PIATTO

Lasagnetta bianca con asparagi e ragù
di Culatello di Zibello D.O.P.

SECONDO PIATTO

Agnello arrostito, patate allo zafferano, fagiolini e taccole ai sentori di limone

DESSERT

Zuppa Inglese 2.0

Crema inglese alla vaniglia, pan di Spagna all'Alchermes,
cremoso al cioccolato fondente e fava di cacao

PETIT FOUR

Mini tartelletta con crema e frutta,
mini raviola bolognese, cioccolatino, babà mignon al rum

BEVERAGE

Acqua minerale naturale e frizzante
Vini selezionati della nostra cantina
Caffè

€ 70.00

Il Racconto dello Chef

La Pasqua diventa un racconto di stagionalità, territorio e memoria gastronomica. Un percorso essenziale e raffinato, in cui la tradizione italiana viene reinterpretata con sensibilità contemporanea, lasciando spazio all'eleganza dei sapori e alla qualità della materia prima. Ogni piatto è pensato come un gesto di ospitalità, per accompagnare l'ospite in un'esperienza autentica, armoniosa e senza tempo.

Chef MARIO POERIO

The Spoon Restaurant – Royal Hotel Carlton

