

Menù di Pasqua

Domenica 5 Aprile 2026 alle ore 13:00

Flûte di benvenuto

Tartelletta con piselli fermentati e fegatini toscani

Lingua di vitello su fonduta di pecorino di Pienza DOP con agretti al limone e wasabi

Ditalini di farro con crema di asparagi, tuorlo d'uovo marinato e stracciatella pugliese

Tortelli ripieni di guancia di manzo con spuma di fave e lime nero

Coscio d'agnello massese alle erbe con il suo fondo, millefoglie di patate del Mugello e aglio nero

Meringa con fragole macerate, vaniglia e nocciole piemontesi tostate

Colomba pasquale con crema all'arancia

Acqua minerale

Caffè

98 per persona

Prenotazioni per minimo 2 persone

Alla conferma è prevista una caparra del 50%. Saldo a fine evento.

In caso di cancellazione sarà trattenuta la caparra versata.

Per informazioni e prenotazioni: rlj@regency-hotel.com o +39 055 245247