



MAREPINETA

RESORT

*Pranzo di Pasqua
al The Cube Restaurant*

Entrée

Crostone integrale di San Patrignano
con mousse di foie gras
e uovo di quaglia all'occhio di bue

*Whole wheat crostone from San Patrignano
with foie gras mousse and sunny side-up quail egg*

Antipasto - Starter

Cubo di vitello CBT su insalatina
di asparagi di bassano
e maionese allo yogurt e liquerizia

*Veal served on asparagus salad
with yogurt mayonnaise and licorice*

Primo - *First Course*

Cappelletti della tradizione in doppio brodo di cappone

Traditional stuffed pasta cappelletti in capon broth

Secondo - *Main Course*

Agnello in due consistenze su purea di pisellini novelli
e carotine baby profumate allo zenzero
e jus alla senape antica

*Lamb served on a peas puree
with ginger-scented baby carrots and mustard sauce*

Dolce - *Dessert*

Crema di mascarpone con scaglie di cioccolato ruby

Mascarpone cream with ruby chocolate shavings

Dolcezza finale - *Mignardise*

La nostra colomba con chantilly
al lime e ganache Lindor

*Our Colomba cake with
lime chantilly cream and Lindor ganach*

Bevande escluse

*A cura del nostro Executive Chef **Jures Alessi***