



## Menu di Pasqua 2025

Eight Courses

### Tartelletta Pasqualina

*Cre moso di biete, maionese al porro, fagiolini, uovo di quaglia, parmigiano croccante*

### Porro di Cervere & tuorlo d'uovo

*Spuma di Comté, nocciola*

### Carciofo alla romana

*Gambo grigliato e bagna cauda all'aglio orsino*

### Cannellone dorato

*Ripieno di cremoso di patate e mascarpone, salsa al foie gras e tartufo nero Melanosporum*

### Carabineros al vapore

*Caviale, capperi e salsa ai ricci di mare*

### Carré d'Agnello Glassato

*Piccole verdure di stagione in agrodolce, pane pita cotto al BBQ, intingolo speziato di agnello, fave, piselli freschi e limone salato*

### Gin Tonic Raffreddato all'Azoto Liquido

*Limone candito*

### Uovo al Cioccolato

*Bavarese al Kirsch, griottines, tegolina al fondente, chantilly alla vaniglia, sorbetto al cioccolato e kombucha alla prugna*

### Colomba Pasquale Villa Serbelloni

*Salsa vaniglia e cioccolato*

**250,00 EURO**

per persona/ per person

Il Menu di Pasqua è servito nel nostro Ristorante Gastronomico Mistral, disponibile sia a pranzo che a cena.  
Prenotazione obbligatoria. Abbigliamento formale: pantaloni lunghi, camicia a maniche lunghe, scarpe chiuse.



**Easter Menu 2025**  
Eight Courses Easter menu

**Pasqualina Tartlet**

*Swiss chard cream, leek mayonnaise, green beans, quail egg, crispy Parmesan*

**Cervere leek & egg yolk**

*Comté cheese espuma, hazelnut*

**Roman-style artichoke**

*Grilled stem and wild garlic bagna cauda*

**Golden cannellone**

*Potato and mascarpone cream, foie gras sauce and black Melanosporum truffle*

**Steamed Carabineros**

*Caviar, capers and sea urchin sauce*

**Glazed lamb carré**

*Sweet and sour seasonal baby vegetables, BBQ-grilled pita, spiced lamb dip, fava beans, fresh peas and salted lemon*

**Nitrogen-Chilled Gin & Tonic**

*Candied lemon*

**Chocolate Egg**

*Kirsch Bavarian cream, griottines, dark chocolate tuile, vanilla Chantilly, chocolate sorbet, plum kombucha*

**Villa Serbelloni Easter Colomba-cake**

*Vanilla and chocolate sauce*

**250,00 EURO**

per persona/ per person

The Easter Menu served in our Gourmet Restaurant Mistral, available for both Lunch and Dinner.  
Reservation required. Formal Dress code: long trousers, long-sleeved shirt, closed shoes