



# ALVINO RELAIS

MULINO CONTEMPORANEO

**PASQUETTA 01 Aprile 2024 | EASTER MONDAY April 1<sup>st</sup>, 2024**

## **Aperitivo di benvenuto | Welcome Drink**

*Tartellette Rose Noire al burro salato, mini canapés salmone e Praga*  
*Rose Noire tartlets with salted butter, Mini canapés with Scottish salmon and Prague ham*

## **SHOW COOKING**

*Tocchetti di spada con chimichurri, Cirri di polpo con spuma di burrata*  
*Small pieces of swordfish with chimichurri sauce, octopus cirrus with mousse of burrata cheese*

*Veli di salmone marinato all'aneto, Cubotti di tonno in crosta di taralli e nocciole*  
*Marinated salmon with aneth, cubes of tuna with taralli and hazelnuts*

*Code di mazzancolle in panko, insalatina di riso venere con gamberetti e mango*  
*Prawns with panko, salad of black rice with shrimps and mango*

*Pralina di baccala con crema di topinambur e timo*  
*Praline of salted codfish with Jerusalem artichoke and thyme sauce*

*Tacos con tartare di Podolica pomodoro secco stacciatella al caffè e sfere di balsamico*  
*Tacos with tartare of Podolic, dried tomato, coffee stracciatella cheese and balsamic vinegar*

## **Mini sandwich lievito madre al sesamo | Mini sandwich with yeast base and sesame**

*Porchetta di Ariccia con bernese, Salmone e mayo alla mela verde con soncino*  
*Ariccia Porchetta with bernese sauce, Salmon and apple mayo with cornsalad*

*Mini hamburger con peperone crusco di Senise e crema all'aglio nero*  
*Mini hamburger with Senise crusco pepper and black garlic cream*

*Uova alla Pasqualina su nido di fillo, Maritozzi salati*  
*Pasqualina eggs with phyllo pasta, Salted Maritozzi*

*Scrocchiarella con zucca candita chips di capocollo di Martina e scamorzina*  
*Scrocchiarella with candied pumpkin, Martina capocollo chips, smoked scamorza cheese*

*Affumicata, Frisa Pugliese con cardoncelli datterino giallo e rapé di canestrato di Moliterno*  
*Apulian frisa with cardoncello mushrooms, yellow tomato and grated Moliterno cheese*

*Bombette di maialino, salsicciotti con rosetta soffiata e salsa verde*  
*Pork bombette, sausage with puffed rosetta and green sauce*



# ALVINO RELAIS

MULINO CONTEMPORANEO

*Formaggio Podolico – Gran rosso di Pienza -- Fresco Verde erborinato  
accompagnati da confettura di cipolla rossa e miele  
spigolette di latte, burratine*

*Podolic cheese -- Pienza Gran Rosso cheese -- Blue-veined cheese with red onion jam and honey, burratine  
cheese*

*Capocollo D.o.p., Salame gentile, Fiocco di prosciutto crudo, Pizzichi fritti  
D.o.p. capocollo, salami gentile, prosciutto, fried pizzichi*

*Selezioni di pane croccante: ai cereali, integrali, curcuma  
Selection of crunchy bread: cereal, whole, curcuma*

## **Piccoli Panzerotti | Small Panzerotti**

*Farina di farro rape e salsiccia, Farina di grano Saraceno Capocollo e  
Caciocavallo, Farina 00 e Manitoba Pomodoro e mozzarella  
Spelt flour, turnip and sausage, buckwheat flour and caciocavallo cheese, Manitoba and  
00 flour with tomato and mozzarella*

*Pettole della tradizione, carciofi in semola, ciuffi di calamari croccanti  
Pettole, artichoke with bran, crispy squid*

*Rollé di pasta con Podolica, funghi, su fonduta e datterino arlecchino  
Pasta roll with Podolic, mushrooms on fondue and mixed tomatoes*

## **FRUTTA DESSERT | FRUIT AND DESSERT**

*Carretto dei gelati con macedonia di frutta Colomba pasquale e Pastiera  
Ice cream cart with fruit salad -- Easter colomba and pastiera*

## **Beverage**

*Acqua minerale e frizzante – Bibite – Caffè.*

*Still and sparkling water – Soft drinks - Coffee*

## **La cantina | From our wine cellar**

*Bianco Chardonnay – Rosso Aglianico – Prosecco Astoria extra dry  
White Chardonnay – Red Aglianico – Prosecco Astoria extra dry*