

Specchia

Restaurant & Charming food

Pranzo di Pasquetta

06 APRILE 2026

ORE 12-30

DRINK DI BENVENUTO

ANTIPASTI

SALMONE MARINATO IN ALGA NORI, RISO BASMATI CON VERDURE ALL'AGRO,
MAZZANCOLLA ALLA MENTA E GELE' DI MANGO

PRIMI PIATTI

PACCHERO VIOLA CON TARTARE DI TONNO SCOTTATO,
COULIS DI DATTERINO GIALLO E PESTO AL BASILICO

MEZZEMANICHE PREZZEMOLATE CON STRACOTTO DI CARNE,
CIME DI RAPA, PAN FRITTO E NOCI

SECONDO PIATTO

FILETTO DI VITELLO ERBA COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON RIDUZIONE AL MARSALA E PLUMCAKE DI PATATE E CAROTE

FRUTTA DI STAGIONE E DESSERT

EURO 60,00

BEVANDE E VINI INCLUSI

POSTO AUTO RISERVATO

POSSIBILITÀ DI AGGIUNTA DI CRUDO DI MARE

Specchia
Restaurant & Charming food

PRANZO DI PASQUETTA

06 APRILE 2026
ORE 12-30

*Drink di benvenuto
Antipasti*

SALMONE MARINATO IN ALGA NORI, RISO
BASMATI CON VERDURE ALL'AGRO,
MAZZANCOLLA ALLA MENTA E GELE' DI
MANGO



Specchia
Restaurant & Charming food

PRANZO DI PASQUETTA

06 APRILE 2026

ORE 12-30

Primi Piatti

PACCHERO VIOLA CON TARTARE DI
TONNO SCOTTATO,
COULIS DI DATTERINO GIALLO E PESTO
AL BASILICO

MEZZEMANICHE PREZZEMOLATE CON
STRACOTTO DI CARNE,
CIME DI RAPA, PAN FRITTO E NOCI





Specchia
Restaurant & Charming food

PRANZO DI PASQUETTA

06 APRILE 2026

ORE 12-30

Secondi Piatti

FILETTO DI VITELLO ERBA COTTO A
BASSA TEMPERATURA
CON RIDUZIONE AL MARSALA E
PLUMCAKE DI PATATE E CAROTE



Specchia
Restaurant & Charming food

PRANZO DI PASQUETTA

06 APRILE 2026

ORE 12-30

Fruita di Stagione e Dessert

EURO 60,00

BEVANDE E VINI INCLUSI

POSTO AUTO RISERVATO

POSSIBILITÀ DI AGGIUNTA DI CRUDO DI MARE