

MENU

Di Pasqua

ANTIPASTO DELLA TRADIZIONE

Formaggi, Salumi, Assaggio di Casatiello, Spicchio di carciofo fritto
Cheeses, cured meats, a taste of Casatiello, fried artichoke wedge

PRIMI PIATTI

Risotto agli asparagi e guanciale croccante, mantecato al grana
Gnocchetto al ragù bianco con carciofi e cialda di pecorino
Risotto with asparagus and crispy guanciale, finished with Parmesan
Gnocchetti with white ragù, artichokes and a pecorino wafer

SECONDI PIATTI

Rollatina di agnello farcita con carciofi e salsiccia al
finocchietto con contorno di verza riccia
Lamb roll stuffed with artichokes and fennel sausage,
served with curly savoy cabbage

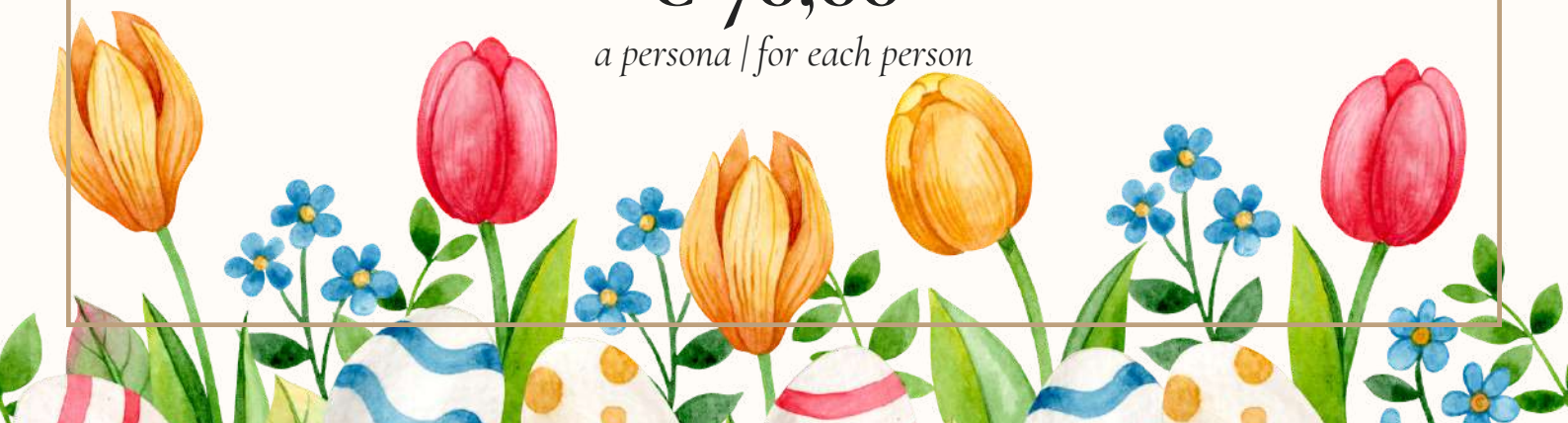
DOLCE

Pastiera
Pastiera

Acqua, caffè e vino di nostra selezione incluso
Water, coffee and a selection of wines included

€ 70,00

a persona / for each person



MENU

Di Pasquetta

ANTIPASTI

Cesta di pani e pizza, Salumi della Toscana, Taglieri di formaggi locali con marmellate e mieli, Angolo delle insalate, Selezione di fritti

Bread and pizza basket, Cured meats from Tuscany, Platters of local cheeses with jams and honeys, Salad bar, Assorted fried foods

PRIMI PIATTI

Lasagna bianca con funghi e salsiccia
White lasagna with mushrooms and sausage
Cavatello al ragù di verdure miste
Cavatello with mixed vegetable ragù
Zuppa di legumi con crostini
Legume soup with croutons

SECONDI PIATTI

Salmone al vapore con salsa verde
Steamed salmon with salsa verde
Porchetta artigianale
Artisanal porchetta
Patate arrosto, Verdure ripassate
Roasted potatoes, Sautéed vegetables

DOLCE

Tiramisù
Cheesecake miste
Tagliata di frutta
Tiramisu, Assorted cheesecakes, Fruit platter

Acqua e caffè incluso
Water and coffee included

€ 35,00

a persona / for each person

