

# MENÙ DI *Pasqua*

## PESCE

### EASTER MENU - FISH SELECTION

#### ENTRÉE

Mousse di asparagi, uovo marinato e cialda di parmigiano  
*Asparagus mousse, marinated egg and crispy parmesan wafer*

#### ANTIPASTO • STARTER

Vaporata di crostacei e non con Crescia di Pasqua in due consistenze  
e germogli misti

*Steamed selection of shellfish and fresh fish with Paschal Crescia  
in two textures, accompanied by mixed sprouts*

#### PRIMO • FIRST COURSE

Chitarrine ai calamaretti e dadolata di tre pomodori  
al basilico e limone

*Chitarrine pasta with baby squid and a medley of three tomatoes,  
basil and lemon*

#### SECONDO • MAIN COURSE

Rombo al forno con patate, cipolle borettane e carciofi alla romana  
*Oven-baked turbot with roasted potatoes, Borettane onions,  
and Roman-style artichokes*

#### DESSERT

Colomba con zabaione al Marsala e coccole della casa  
*Colomba cake with Marsala zabaglione and Our sweet indulgence*

€75 a persona, vino escluso  
*€75 per person, wine not included*

Per info e prenotazioni +39 0721 630011  
*For info & Booking +39 0721 6300112*



RESTAURANT

# MENÙ DI *Pasqua*

## CARNE

### EASTER MENU - MEAT SELECTION

#### ENTRÉE

Crema di cavolfiore con uovo di quaglia marinato e briciole croccanti di pistacchio

*Crème of cauliflower with marinated quail egg and crunchy pistachio crumbs*

#### ANTIPASTO • STARTER

Agnello brasato con carciofi e ricotta fresca, servito con vinaigrette agli agrumi e erbe fresche

*Braised lamb with artichokes and homemade ricotta cheese, garnished with a citrus vinaigrette and fresh herbs*

#### PRIMO • FIRST COURSE

Pappardelle al ragù di cinghiale, timo fresco e un filo di olio extravergine d'oliva

*Pappardelle pasta with wild boar ragù, fresh thyme, and a touch of extra virgin olive oil*

#### SECONDO • MAIN COURSE

Carré di agnello arrosto con rosmarino, accompagnato da spinaci saltati e carote glassate

*Roast rack of lamb with rosemary, accompanied by sautéed spinach and glazed carrots*

#### DESSERT

Cheesecake alla ricotta con glassa di fiori d'arancio e miele, servita con sorbetto al limone

*Ricotta cheesecake with orange blossom and honey glaze, served with a delicate lemon sorbet*

€75 a persona, vino escluso  
*€75 per person, wine not included*

Per info e prenotazioni +39 0721 630011  
*For info & Booking +39 0721 630012*



RESTAURANT