

Menu 20 Aprile 2025

Antipasto Pasquale con salumi, crudo, bocconcini, ricotta salata e uova sode F-G
Typical Easter hors d'oeuvres with salami, ham, mozzarella, ricotta cheese and boiled eggs

Primi Piatti / First Course

Crema di asparagi con crostini al formaggio A-G
Cream of asparagus soup and croutons with cheese

Scialatielli ai frutti di mare A-M
Fresh pasta "Scialatielli" with sea food sauce

Ravioli di Ricotta con crema di carciofi e pancetta croccante A-F-G
Filled in Ravioli with artichokes and crunchy bacon

Secondi Piatti/ Second Course

Turbante di Spigola con gamberone e julienne di verdure al vapore I-L
Rolled sea bass with king prawn and steamed vegetables

Costolette d'agnello alla Vignaiola con fave, piselli, taccole e cipollotti A
Lamb chop with broadbeans, peas and onions

Crocchette di Melanzane su coulis di San Marzano A-F-G
Aubergine croquettes with tomato sauce

Dessert

Classica Pastiera Napoletana A-F-G
Typical Easter cake "Pastiera"