



Menu di Pasqua
Easter Menu

Drink di Benvenuto

Welcome drink

Bollicine

Sparkling Wine

&/ and

Chips di Carciofi fritti

Fried Artichokes chips



Al Buffet

Tagliere di Salumi Misti della tradizione italiana

Platter of assorted traditional italian Salumi

con Prosciutto crudo di Norcia, Lonza e Corallina

with Ham, Pork neck and Corallina



Tagliere di Formaggi misti della tradizione italiana

Platter of assorted traditional italian Cheeses

con Ricotta di Pecora, Mozzarella di Bufala e Primo Sale

with Ricotta cheese, Buffalo Mozzarella cheese and Primo Sale cheese

Miele di Acacia e Composte di Frutta

Acacia Honey and Fruit Jams



Torte rustiche:

Rustic pies:

Strudel salato di Verdure

Savoury strudel with Vegetables

Gateaux di Patate

Potato au Gateau

Torta Pasqualina

Pasqualina pie



Frittate miste con:

Omelette with:

Zucchine e Pomodori pachino

Zucchini and Tomato

Cipolla e Patate

Onion and Potatoes

Asparagi e Menta

Asparagus and Mint



Primo piatto

First Course

Ravioli farciti Ricotta e Limone con cremoso al Pecorino e
Prosciutto di Norcia croccante

Ricotta cheese and Lemon Ravioli with Pecorino cheese and crispy Ham



Secondo piatto

Second Course

Arrostato di Manzo “Vacche Grasse” con Misticanza e
Patate novelle alle Erbe aromatiche

Roast Beef “Vacche Grasse” with Salad and Potatoes



Buffet di Dolci

Dessert buffet

Colomba con crema al Mascarpone

Colomba with Mascarpone cheese cream

Pastiera destrutturata (crema di Ricotta, Grano, Cioccolato e lingue di gatto)

Pastiera (Ricotta cheese cream, Wheat, Chocolate and Biscuits “lingue di gatto”)

Tartellette al Cacao con Chantilly e Fragole

Chocolate mini pies with Chantilly and Strawberry



Acqua e Caffè

Water and Coffee



Euro 38,00 p.p

