

Menu di Pasqua *Easter Day Menu*

Benvenuto della Casa: Pane, Focaccia e Grissini del nostro Forno
Welcome from our Cuisine: House-Baked Bread, Focaccia & Breadsticks

Antipasto / Appetizer

Selezione di Salumi Dop Regione Lazio

Prosciutto Crudo di Campocatino Dolce, Corallina di Montefiascone,
Capocollo di Montefiascone, Salsicce di Suino Essiccate alla Cenerè

Selection of Salumi Dop Lazio Region

*Rare Ham from Campocatino Dolce, Corallina from Montefiascone,
Capocollo from Montefiascone, Pork Sausages Dried in Ash*

Primo dello Chef / Our Chef First Course

Ziti di Gragnano I.G.P. Spezzati a Mano
al nostro Sugo Antico con Caciocavallo Pugliese

Hand-broken Ziti di Gragnano I.G.P.
with our Traditional Apulian Caciocavallo Sauce

Secondo dello Chef / Our Chef Second Course

Arrosto di Vitella con Patate al Forno

Roast Veal with Roasted Potatoes

Dessert

Pastiera Napoletana Fatta in Casa

Homemade Neapolitan Pastiera

Euro 50 pp

Bevande escluse / Drinks excluded

PRENOTA