



Gran Buffet di Pasqua 2018

Aperitivo

- Pan Danubio / “Danubio” salty pie
- Torta parigina / Parisian salted pie with tomato, ham and mozzarella
- Torta di ricotta cacio e uova / Ricotta cheese cake with “pecorino” and eggs
- Casatiello / Neapolitan pie “casatiello” with boiled eggs and salami
- Panini rustici / Rustic sandwiches
- Pinsa e schiacciata romana / Typical Roman pizza

Antipasti

- Uova sode, alla fiorentina in cocotte / Boiled eggs in a Florentine casserole
- Frittatine con asparagi / Asparagus Omelette
- Carpaccio di filetto salmistrato su letto di rucola e fiocchi di parmigiano / Thin slices of marinated beef fillet served on a bed of rocket salad & parmesan cheese flakes
- Prosciutto di Parma con ricotta al primo sale / Parma ham with ricotta ‘primo sale’ cheese
- Insalata di fagiolini patate pomodoro con uova sode sale e pepe / Rich Easter salad with: green beans, potatoes, tomato, hard boiled eggs, salt & pepper
- Tagliata di salami laziali con ricottine e fave/Platter of salami from Lazio with ricotta cheese and broadbeans

Il casaro

Taglieri di:

- Sfoglia di mozzarella farcita alla caprese / Sheet of mozzarella stuffed with caprese
- Treccione di provola affumicata e fresca / Braid of smoked and fresh “provola” cheese
- Ricotta Romana al forno con cristalli di sale / Ricotta Romana baked with salt crystals
- Piccolo buffet di insalate millecolori e semi / Small buffet of salads and seeds

Primi e zuppe

Lasagna classica / Traditional lasagna

Lasagna vegetariana / Vegetarian lasagna

Stracciatella alla romana con piselli novelli / Stock with beaten egg and fresh peas

Paccheri al forno con ragù napoletano / Oven-baked Paccheri pasta with neapolitan ragout sauce

Ravioli di ricotta e spinaci / Ravioli pasta with ricotta and spinach

Carne

Arrosto di Agnello e patate mascotte al rosmarino / Roasted lamb and potatoes with rosemary

Carciofi stufati con battuto di prezzemolo / Braised artichokes with chopped parsley

Cosciotto di tacchino cotto dolcemente / Turkey leg gently cooked

Piselli primaverili e patate / Spring peas and potatoes

Quinto quarto d'agnello con piselli / Lambs Offal roman style with peas

Buffet di dolci

Trofeo di frutta di stagione e tagliata / Seasonal fruit

Assortimento di bicchierini / Miniature desserts cup cakes

Pastiera di ricotta e grano / Easter Pastiera cake

Cap cake capresi / Caprese Cap cake

Bavarese al grano e millefiori / Wheat Bavaroise with honey

Vini - Wines

Prosecco Val D'oca Blu Millesimato Doc

Chardonnay Omina Romana Igp

Rubrato Feudi Di San Gregorio Doc

Moscato Dolce Ruinello Oltrpo' Pavese Doc

Euro 85,00 per persona iva inclusa, bevande incluse

Euro 85,00 per person vat included, beverage included