



Gran Buffet di Pasqua

Antipasti /Starters

Varietà di lievitati della tradizione con pizza pasqualina - *Variety of traditional salty pies with Easter pizza*

Uova sode, alla fiorentina e alla benedettina - *Boiled eggs, Florentine and Benedictine style*

Rotoli di frittatine con asparagi e zucchine - *Omelette rolls with asparagus and zucchini*

Prosciutto di Parma con ricotta salata e fave fresche

Parma ham with salted ricotta cheese and fresh broad beans

Insalata Greca: cetrioli, pomodori, lattuga, crostini e yogurt

Greek salad: cucumbers, tomatoes, lettuce, croûtons and yogurt

Tagliata di salami laziali e formaggio primo sale - *Local sliced salami and fresh cheese*

L'angolo dei latticini /The cheese corner

Spiedini di mozzarella in carrozza - *Skewers of bread and fried mozzarella cheese*

Treccione di provola affumicata e fresca - *Smoked and fresh provola cheese*

Piccolo buffet di insalate millecolori - *Variety of salads*

Primi e zuppe - First courses and soups

Crostata di fettuccine al ragù d'agnello e pisellini novelli - *Fettuccine tart with lamb ragout and new peas*

Lasagna vegetariana e gratin di barbabietola - *Vegetarian lasagna and beetroot gratin*

Crema di fave e carciofi con patate alla mentuccia - *Broad bean and artichoke cream with mint potatoes*

Pasta acqua e farina con fagioli, castagne e cozze

Water and flour fresh pasta with beans, chestnuts and mussels

Ravioli di burrata con tartare di pomodorini gialli e basilico

Ravioli stuffed with burrata cheese served with a yellow cherry tomato tartare and basil

Carne - Meat

Fricassea di ragout di agnello con piselli mangiatutto - *Ragout of lamb fricassee with mange-tout peas*

Carciofi alla romana - *Artichokes "alla Romana"*

Cosciotto di Maiale salmistrato - *Roasted pork leg*

Piselli primaverili e patate - *Spring peas and potatoes*

Quinto quarto d'agnello con cipolla dolce - *Lambs Offal Roman style with sweet onion*

Buffet dei dolci - Desserts

Tagliata di frutta di stagione - *Seasonal fruit*

Tiramisù classico e alla fragola - *Classic and strawberry tiramisu*

Pastiera di ricotta e grano - *"Pastiera" cake with ricotta cheese*

Paris-Brest: nocciola, cioccolato, frutta - *Paris-Brest: hazelnut, chocolate, fruit*

Colomba Pasquale nostra produzione - *Our production Easter cake*

Caffè e petits fours - *Coffee and petits fours*

Vini selezione Minerva/ Minerva wine selection

Euro 85,00

