

BRUNCH DEL PRIMO DELL'ANNO

Per cominciare

Crudités, humus colorati e focaccina ai pomodoretti

Antipasti al centro tavola

Parmigiana di verdure, uova alla benedettina

Lamelle di salmone, lime, yogurt, cetrioli e finocchietto

Bruschetta con avocado e papaia

Carpaccio di bovino adulto, caprino, capperi fritti ed erbette di campo

Primi piatti serviti dalla cucina

Pasta con ceci e gamberi rossi

Ravioli di patate e ricotta al cacio e pepe

Cappelletti in brodo di gallina

~

Spigola e caponata di verdure oppure

Rosette di agnello, crema di patate all'olio di oliva e broccolo romanesco e tartufo nero

Le delizie della pasticceria

Degustazione dei nostri dolci fatti in casa

€120 a persona, escluse bevande