

DA NOI IN

RISTORANTE

BRUNCH DI *Pasqua* 31 MARZO 2024

ANTIPASTI STARTER

TORTE SALATE ALLE VERDURE E TORTA PASQUALINA | SALTY VEGETABLE PIE AND PASQUALINA PIE

SALUMI DEL PODERE CADASSA | SELECTION OF CHARCUTERIE OF PODERE CADASSA

FORMAGGI VACCINI E CAPRINI | SELECTION OF CHEESES MADE FROM GOAT AND COW'S MILK

INSALATA DI POLPO | OCTOPUS SALAD

CRUDO DI PESCE E CROSTACEI E PESCI AFFUMICATI E MARINATI
CRUSTACEANS AND RAW FISH, SMOKED AND MARINATED FISH

ANGOLO DEL PANE, FOCACCE E PIZZE PASQUALI | CORNER OF BREAD, FOCACCIA AND EASTER PIZZA

PRIMI FIRST COURSES

LASAGNETTE ASPARAGI, RICOTTA DI BUFALA E TARTUFO NERO
LASAGNETTE WITH ASPARAGUS, BUFFALO RICOTTA AND BLACK TRUFFLE

RISOTTO CON PISELLI, MENTA E ASTICE | RISOTTO WITH PEAS, MINT AND LOBSTER

SECONDI SECOND COURSES

CARRÈ DI AGNELLO GRATINATO ALLE ERBE | LOIN OF LAMB AU GRATIN WITH AROMATIC HERBS

CAPRETTO AL FORNO | ROASTED KID

BRANZINO AL FORNO CON PATATE E CARCIOFI | BAKED SEABASS WITH POTATOES AND ARTICHOKES

TORTINI DI PATATE AL LATTE | MILK POTATOES PIE

SAUTÈ DI VERDURE PRIMAVERILI | SPRING VEGETABLES SAUTÉE

DOLCI DESSERT

COLOMBA DA NOI IN CON SALSA ZABAIONE AL MOSCATO
EASTER TRADITIONAL DESSERT WITH ZABAIONE CREAM

PASTIERA | PASTIERA

CASSATA SICILIANA | SICILIAN CASSATA

UOVA DI CIOCCOLATA | CHOCOLATE EASTER EGG

GELATO FATTO IN CASA DA NOI IN ALLA CREMA | HOME MADE VANILLA ICE-CREAM

€ 90.00

A PERSONA, BEVANDE ESCLUSE | PER PERSON, BEVERAGE NOT INCLUDED

at

MAGNA PARS

L' HOTEL À PARFUM

★ ★ ★ ★ ★

