



I piatti delle Feste

30 marzo - 6 aprile
March, 30th - April, 6th

ANTIPASTI APPETIZERS

Fiori di zucca ripieni di ricotta e alici con pomodorini confit e olive taggiasche
Zucchini flowers stuffed with ricotta cheese and anchovies with
confit cherry tomatoes and taggiasca olives

26

Torta pasqualina ai carciofi, asparagi e crema di basilico con insalatina di campo
Easter pie with artichokes, asparagus, and basil cream with wild salad greens

26

PRIMI FIRST COURSES

Lasagna vegetariana con piselli, asparagi e carciofi
Vegetarian Lasagna with peas, asparagus, and artichokes

32

Ravioli ripieni di ricotta e maggiorana con ragù bianco di manzo e pecorino romano

Ravioli stuffed with ricotta cheese and marjoram with white beef ragù and Pecorino Romano cheese

34

SECONDI MAIN COURSES

Coniglio porchettato, carotine glassate e purea di patate
Roasted deboned rabbit, glazed carrots and mashed potatoes

36

DOLCI DESSERT

Pastiera con gelato alla crema e vaniglia
Pastiera with vanilla ice cream

15

Colomba artigianale e crema allo zabaione
Homemade Colomba with Zabaglione cream

15