



Pranzo a Buffet

Frittini vegetali in tempura con salvia e borragine

Casatiello napoletano

Bombette salate con coda alla vaccinara

Crostini con puntarelle alle acciughe e stracciatella di burrata

Budini di Pasqua con fonduta di ricotta e crumble salato

Selezione di salumi e formaggi

Focaccia romana con scarola e pesto di pomodori secchi

Lasagnetta con cicorietta piccante, gobbi e robiola

Fusilli al ferretto con salsiccia al finocchietto, pomodorini arrosto e polvere di funghi porcini

Morbido di manzo al vino rosso
Patate novelle alle erbe

Vignarola

Insalata di finocchi, arance, olive nere e cipolla rossa

Tagliata di frutta
Pastiera Napoletana
Crostata ricotta e cioccolato
Tiramisi classico
Semifreddo all'amarena
Colomba pasquale

Menù bambini (servito al tavolo)

Gnocchettí al pomodoro o burro e parmigiano Polpettine del casale con patatine fritte Dolci del Buffet

Prosecco per aperitivo di benvenuto

Vino bianco: (a richiesta) Pecorino – Cantina Colle Moro Vino Rosso: Montepulciano d'Abruzzo – Cantina Colle Moro

Acqua minerale: Nepi-San Benedetto

Costo ad Adulto Euro 45,00 Costo a Bambino Euro 30,00 Orario pranzo: 13.00