

Brunch di Pasqua

€130 a persona, flûte di champagne Veuve Clicquot Saint-Pétersbourg €55 per bambini 4 – 11 anni, gratuito per bambini sotto i 3 anni

Antipasti

Ricci di mare, fasolari, cannolicchi, scampi, ostriche, salmone affumicato in bellavista, ombrina marinata alla mediterranea, tagliatelle di seppia, carpaccio di spada affumicato, polpo con datterini, origano e olive, baccala' mantecato, alici marinate al prezzemolo, tonno affumicato con finocchi e arance, insalata di calamari alla catalana, tonno marinato alla soia, riso Venere con gamberetti, polpettine di melanzane, patè di fegatini, tartare di Fassona, acciughe del Cantabrico, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, selezione di salumi, stracciatella di bufala, mozzarella affumicata e formaggi italiani

Angolo del fornaio

Pizze miste, focaccia al rosmarino, panini al latte con mortadella e rucola, pane assortito, torta pasqualina, casatiello, focaccia barese, taralli, grissini, parmigiana in crosta di sfoglia, rustico prosciutto e fontina

Le insalate

Insalata greca, insalata Nizzarda, insalata caesar, cous con verdure, ventaglio di verdure alla griglia, pappa al pomodoro, hummus di ceci, guacamole

Primi piatti

Tagliolini con ragù d'astice Lasagne al ragù di agnello

Secondi piatti

Tagliata di ventresca di tonno in crosta di sesamo con zucchine all'origano Capretto al forno con patate Seppie in umido con piselli Zucchine e melanzane gratinate al pecorino

Al carrello: roast beef irlandese tagliato al momento con patate arrosto e salsa alla senape

L'angolo del dolce

Tartelletta crema pasticcera e frutti di bosco, Bignè fondente e amarene, Nocciola Rocher Yuzu e thè matcha, Saint Honore', Ovetto mango e cioccolato bianco,Fragola e menta, Cocco e lampone

Dalle mani del nostro pasticcere

Colomba tradizionale e cioccolato Pain suisse arancia e cioccolato Pastiera a fette e in monoporzione

A discretionary employee contribution of 5% will be added to your bill

