



Brunch di Pasqua

€130 a persona, flûte di champagne Veuve Clicquot Saint-Pétersbourg e un flûte di champagne Veuve Clicquot Demi-sec per il dessert inclusi

€55 per bambini (4 – 11 anni) o gratuito per bambini sotto i 3 anni

Antipasti

Ricci di mare, tartufi di mare, sauté di cozze, ostriche, sushi, salmone affumicato in bellavista, carpaccio di tonno rosso, polipo con pepe rosa e olive, baccala' mantecato, alici marinate alla vodka, pesce spada marinato con ravanelli e rucola, riso Venere con gamberetti, polpettine di melanzane, tartare di Fassona, acciughe del Cantabrico, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, selezione di salumi, stracciatella di bufala, bocconcini di bufala campana e formaggi italiani

Angolo del fornaio

Pizze miste, torta pasqualina, pane assortito, torta di scarola

Le insalate

Insalata di pollo con mele rosse e rucola, insalata greca, insalata Nizzarda, insalate miste a foglia, cous cous con verdure, ventaglio di verdure alla griglia

Primi piatti

Tagliolini con ragù d'astice
Conchiglioni al forno con ragù, mozzarella e besciamella

Secondi piatti

Parmigiana di melanzane con mozzarella, pomodoro e basilico
oppure
Tagliata di tonno in crosta di sesamo
oppure
Capretto al forno con patate

Al carrello: roast beef irlandese tagliato al momento con salsa al rafano

L'angolo del dolce

Sfera cioccolato e fava tonka, Pistacchio e lampone, Mango e Vaniglia, Tart al limone meringata Pastierina, Fragola e Yogurt, Bavarese nocciola Rocher, Tartelletta crema pasticceria e frutti di bosco, Migliaccio, Cassis e cioccolato al latte, Macedonia di frutta, Colomba classica e al cioccolato con salsa alla vaniglia

Dalle mani del nostro pasticcere

Fantasia di cannoli alla ricotta con granella di pistacchio, uova di cioccolato artigianali preparate del nostro Mastro Pasticcere

Un contributo volontario pari al 5% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti

)(*Dorchester Collection*