

Easter 2026

Menù 100€ a persona *Menu 100€ per person*

Colazione pasquale

Easter breakfast

GLUTINE, UOVA, LATTE - GLUTEN, EGGS, MILK

Uovo Bio 65° con asparagi bicolore a tartufo Marzuolo

Organic 65° egg with two-tone asparagus and Marzuolo truffle

UOVA, LATTE - EGGS, MILK

Ravioli di carciofi alla brace con mentuccia Romana e brodo di pecorino

Grilled artichoke ravioli with Roman mint and pecorino broth

GLUTINE, LATTE, UOVA, SEDANO, SOLFITI - GLUTEN, MILK, EGGS, CELERY, SULPHITES

Costolette di abbacchio panato alle erbe primaverili

con millefoglie di patate di Viterbo e misticanza di campo saltata

Lamb chops breaded with spring herbs, Viterbo potato millefeuille and sautéed wild salad

GLUTINE, LATTE, SOLFITI, SEDANO - GLUTEN, MILK, SULPHITES, CELERY

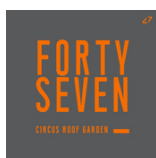
Pre - dessert

French toast di colomba artigianale con gelato alla pastiera napoletana

Homemade colomba French toast with Neapolitan pastiera ice cream

GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO - GLUTEN, EGGS, MILK, NUTS

Abbinamento vini 50€ *Wine pairing 50€*



Easter 2026



Menù 100€ a persona *Menu 100€ per person*

Colazione pasquale vegetariana

Vegetarian Easter breakfast

GLUTINE, UOVA, LATTE - GLUTEN, EGGS, MILK

Uovo Bio 65° con asparagi bicolore a tartufo Marzuolo

Organic 65° egg with two-tone asparagus and Marzuolo truffle

UOVA, LATTE - EGGS, MILK

Ravioli di carciofi alla brace con mentuccia Romana e brodo di pecorino

Grilled artichoke ravioli with Roman mint and pecorino broth

GLUTINE, LATTE, UOVA, SEDANO, SOLFITI - GLUTEN, MILK, EGGS, CELERY, SULPHITES

Provola affumicata in carrozza con maionese di patate arrosto e misticanza di campo saltata

Smoked provola in carrozza with roasted potato mayonnaise and sautéed mixed salad

GLUTINE, UOVA, LATTE, SOLFITI, SEDANO - GLUTEN, EGGS, MILK, SULPHITES, CELERY

Pre - dessert

French toast di colomba artigianale con gelato alla pastiera napoletana

Homemade colomba French toast with Neapolitan pastiera ice cream

GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO - GLUTEN, EGGS, MILK, NUTS

Abbinamento vini 50€ *Wine pairing 50€*

