

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, Babaganoush, gel al basilico e misticanza di campo saltata

Smoked provola in carrozza, Babaganoush, basil gel 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€*

Pasqua - Easter

Menù bambini Children menu

Prosciutto e mozzarella di bufala
Ham and buffalo mozzarella

Lasagna

Cotoletta con patatine fritte
Chicken cutlet with french fries

French toast di colomba artigianale
con gelato
Homemade colomba French toast
with ice cream

