

SETTIMO

BRUNCH PASQUALE

Per il nostro Brunch di Pasqua lo Chef Giuseppe D'Alessio suggerisce una varietà di pani lievitati come la focaccia Pasquale ripiena, croissant salati, pizze salate al formaggio, Casatiello, bruschette accompagnate da salumi e formaggi del territorio come il prosciutto crudo di Bassiano, la salamella di Amatrice, la mozzarella dell'Agro Pontino.

Varietà di insalate, carpaccio di manzo, insalata di polpo, uova, i fritti e altri prodotti arricchiranno il buffet.

Per finire in dolcezza un angolo dedicato ai dolci della tradizione come la colomba artigianale, la crostata di ricotta e gocce di cioccolato, Pastiera napoletana, hot cross buns, cornetti, waffle, French toast, pancake, uova di Pasqua.

Frutta fresca e tante altre prelibatezze.

Incluso con il Buffet la scelta di uno dei seguenti piatti dalla cucina:

Mezzi rigatoni all'amatriciana

Mezzi paccheri Gagnano ai frutti di mare e limone

Fusillone cacio e pepe di Sarawak

Pescato del giorno con pachino infornato e capperi, briciole di olive taggiasche

Abbacchio al forno con patate al rosmarino

Acqua e caffè

90 € a persona alcol escluso

45 € bambini fino a 10 anni

CONDIZIONI DI VENDITA :

Carta di credito a garanzia fino a 4 persone

Prepagamento del 50% da 5 persone

Cancellazione gratuita fino a 72 ore prima

