

BUFFET DI PASQUA

PRANZO & CENA

DOMENICA 21 APRILE

ANTIPASTI

Gran tagliere di Pasqua
(salame napoletano, capocollo napoletano, pancetta
arrotolata, mortadella alla piastra, provolone,
Parmigiano Reggiano, ricotta salata, bocconcino di
mozzarella, uova sode e casatiello napoletano,
torta pasqualina e prosciutto crudo sott'olio)

PRIMI PIATTI

Cannelloni di pasta fresca al pomodoro ripieni di carne di
manzo, mozzarella e ricotta
Gnocchi di patate al brandy con guanciale, pomodori secchi
e carciofi croccanti

SECONDI PIATTI

Agnello al forno con patate e piselli
Polpettone ripieno con prosciutto cotto,
formaggio e uova sode

CONTORNI

Patate Duchesse al forno, Ortolana con verdure

DESSERT

Pastiera napoletana, Colomba artigianale con salsa al
cioccolato, Uova di cioccolato, Babà, Caprese

ADULTI 24 € (BEVANDE ESCLUSE) - BAMBINI FINO A 12 ANNI 50%

BUFFET DI PASQUETTA

PRANZO & CENA

LUNEDÌ 22 APRILE

ANTIPASTI

Gran tagliere di Pasquetta
(salame napoletano, capocollo napoletano, pancetta
arrotolata, provolone, Parmigiano Reggiano,
ricotta salata, bocconcino di mozzarella, uova sode e
casatiello napoletano con fave, cous-cous di verdure,
frittelle dello Chef, involtini cotto e rucola
e frittatina di zucchine e menta)

PRIMI PIATTI

Girella di pasta fresca farcita con ricotta, spinaci,
mozzarella e salsa besciamella
Orecchiette con salsiccia, asparagi e pecorino

SECONDI PIATTI

Involtini di pollo saporiti (cotto e formaggio)
Arista di maiale cotta al latte

CONTORNI

Patate al burro e prezzemolo
Funghi trifolati

DESSERT

Pastiera napoletana, Colomba artigianale con salsa al
cioccolato, Uova di cioccolato, Babà, Caprese

ADULTI 24 € (BEVANDE ESCLUSE) - BAMBINI FINO A 12 ANNI 50%

EASTER BUFFET

SUNDAY APRIL 21ST
LUNCH & DINNER

STARTERS

Easter selection of starters

(Neapolitan salami, Neapolitan capocollo, rolled bacon, grilled mortadella, provolone cheese, Parmesan cheese, salty ricotta cheese, mini mozzarellas, boiled eggs, Neapolitan casatiello, Easter savoury cake and raw ham in oil)

FIRST COURSES

Cannelloni eggs pasta with tomato sauce stuffed with beef, mozzarella and ricotta

Brandy flavoured potato gnocchi with bacon, sun dried tomatoes and crispy artichokes

SECOND COURSES

Roasted lamb with potatoes and peas

Meatloaf stuffed with with ham, cheese and boiled eggs

SIDE ORDERS

Roasted potatoes

Mixed sautéed vegetables

DESSERTS

Neapolitan Pastiera, Home-made Easter cake with chocolate sauce, Chocolate eggs, Babà, Caprese chocolate cake

ADULTS 24 € (BEVERAGES EXCLUDED) CHILDREN UP TO 12 YEARS OLD 50%

EATSER MONDAY BUFFET

MONDAY APRIL 22ND
LUNCH & DINNER

STARTERS

Easter Monday selection of starters
(Neapolitan salami, Neapolitan capocollo, rolled bacon,
provolone cheese, Parmesan cheese,
salty ricotta cheese, mini mozzarellas, boiled eggs, Neapolitan
casatiello with broad beans,
vegetables cous-cous, Chef's fritters,
ham and rocket salad rolls, zucchini and mint omelette)

FIRST COURSES

Eggs pasta roll stuffed with ricotta cheese, spinach, mozzarella
and béchamel sauce
Orecchiette pasta with sausages, asparagus and pecorino
cheese

SECOND COURSES

Chicken rolls with ham and cheese, Pork loin baked with milk

SIDE ORDERS

Butter and parsley potatoes, Sautéed mushrooms

DESSERTS

Neapolitan Pastiera, Home-made Easter cake with chocolate
sauce, Chocolate eggs, Babà, Caprese chocolate cake

ADULTS 24 € (BEVERAGES EXCLUDED) CHILDREN UP TO 12 YEARS OLD 50%