

A decorative floral wreath surrounds a central white oval. The wreath features several colorful Easter eggs (pink and white stripes, purple with white spots, blue and white stripes, and pink) interspersed with white daisies, yellow flowers, and green leaves. The background behind the wreath is a soft, light purple watercolor wash.

AG HOTELS

Easter
MENU

• 2025 •

aghotels.it

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

Easter MENU

CHEF'S WELCOME

Zeppola agli asparagi, menta e zabaione salato
Zeppola with asparagus, mint and salted zabaione 9-14

STARTER

Torta rustica farcita ai carciofi e Corallina Romana con fonduta di Pecorino Romano
Rustic cake stuffed with artichokes and Corallina Romana with Pecorino fondue 3-9-13-14
€16

FIRST COURSE

Tagliatelle al ragù bianco di salsiccia toscana e tartufo nero pregiato
Tagliatelle pasta with white Tuscan sausage and fine black truffle 3-7-9-11-14
€22

MAIN COURSE

Medaglione d'agnello** glassato al miele con carciofi alla brace
*Honey-glazed lamb medallion** with grilled artichokes* 3-9-13
€25

DESSERT

Tarte tatin pera e cannella** con crema al cioccolato ed essenza di arance
*Pear and cinnamon tarte** with chocolate cream and orange essence* 3-7-9-14
Colomba, ovetto di cioccolata e caffè
Easter Dove cake "Colomba", chocolate Easter eggs and coffee 2-3-7-9-13-14
€12

€ 70 per person excluding beverage



LISTA ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.

Elenco allergeni: **1.** Arachidi e derivati - **2.** Frutta con guscio - **3.** Latte e derivati
4. Molluschi e derivati **5.** Pesce e derivati - **6.** Sesamo e derivati - **7.** Soia e simili
8. Crostacei e derivati - **9.** Glutine e derivati **10.** Lupini e derivati
11. Senape e derivati - **12.** Sedano e derivati - **13.** Anidride solforosa e solfiti
14. Uova e derivati

***Prodotti congelati all'origine**

**** Prodotto abbattuto in casa**

Materie prime - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ALLERGEN LIST

For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff.

Allergen list: **1.** Peanuts - **2.** Nuts / Shell fruits - **3.** Dairy - **4.** Molluscs
5. Fish / Seafood - **6.** Sesame seeds - **7.** Soybeans - **8.** Crustaceans
9. Cereals containing glutens - **10.** Lupin - **11.** Mustard - **12.** Celery
13. Sulphur dioxide and sulphites - **14.** Eggs

***Originally Frozen Product**

****Blast Chilling Products**

Raw materials - Products temperature reduced on site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.

