



• 2026 •

EASTER MENU



Easter MENU

STARTER

Carciofo** alla coque croccante con fonduta di Provola affumicata

*Crispy soft-cooked artichoke**
with smoked Provola cheese fondue* 1-2-3-6-9-12-13-14

€ 18



FIRST COURSE

Fettuccine al ragù di agnello** con crumble di pane al timo

*Fettuccine with lamb** ragù and thyme bread crumble* 9-12-13-14

€ 20



DESSERT

Pastiera** Napoletana

*Traditional Neapolitan Pastiera*** 1-2-3-9-13-14

€ 10





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 loco nel rispetto delle normative vigenti.**

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 Chilled Products on site in accordance with current food safety regulations.**

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.

