
ESPOSIZIONI

Brunch di Maggio

Menù

Antipasti & Grains

Riso Venere agli Agrumi con Tartare di Tonno 4

Farro Mantecato con Verdure e Yogurt alle Erbe 1, 7

Couscous Mediterraneo con Ortaggi e Profumi Agrumati 1

Selezione di Legumi con Erbe Fresche e Olio Extravergine

Roast Beef di Manzo con Mele e Miele 12

Hummus di Ceci con Olio EVO e Paprika Dolce 11

Ovoline di Mozzarella Fresca al Basilico 7

Mini Ricottine con Note Aromatiche 7

Gazpacho di Pomodoro e Basilico Servito Freddo 9, 10

Insalate Fresche di Stagione

Una Selezione di Verdure Fresche e Foglie Croccanti, Lavorate per
Esaltarne Naturalizza e Consistenze, Accompagnate da Condimenti Leggeri
e Oli Extravergine

L'angolo dello Chef Alessandro Circiello

Verdure di stagione cotte e lavorate delicatamente: cicoria ripassata,
finocchi al forno, broccoli e peperoni arrostiti, con una selezione di
verdure grigliate

ESPOSIZIONI

Primi

Orecchiette Artigianali con Pesto di Pistacchio e Pomodorini Pachino IGP 1, 8
Gnocchi di Patate con Vongole, Bottarga e Scorza di Limone 1, 13, 4

Secondi

Controfiletto di Manzo Scottato con Riduzione al Vino Rosso e Pepe Verde
Ombrina* Arrosto con Asparagi* Salsa alla Curcuma e Mandorle 4, 8

Buffet Di Dolci E Frutta

Tagliata di Frutta

Frutta Intera di Stagione

Mousse al Caffè Espresso 3, 7

Cheesecake al Pistacchio 3, 7, 1, 8

Mini Tiramisù 1, 7, 3

Crostate Artigianali con Confetture 1, 7, 3

Crostata di Frutta Fresca con Crema Leggera 1, 7, 3

40,00 € a persona bevande escluse | 22,00 € Bambini 5-10 bevande escluse

3,00€ Servizio e Coperto

Il personale è a conoscenza degli ingredienti utilizzati nelle preparazioni. Siete pregati di informarci immediatamente riguardo eventuali intolleranze e/o allergie, al fine di preparare piatti compatibili con le vostre esigenze. Alcuni ingredienti possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, in conformità a quanto previsto dai regolamenti CE 852/2004 e CE 853/2004. I prodotti ittici destinati al consumo crudo o semicrudo seguono quanto prescritto dal medesimo regolamento CE 853/2004.

I prodotti segnalati con il 15 sono acquistati dalle migliori selezioni di prodotto surgelato all'origine.

1 Cereali con glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

In cucina possono verificarsi contaminazioni crociate.