

SETTIMO

BRUNCH DE PÂQUES

Pour notre Brunch de Pâques, le Chef Giuseppe D'Alessio propose une variété de pains levés tels que la focaccia de Pâques fourée, des croissants salés, des pizzas au fromage, du Casatiello ou encore des bruschettas accompagnées de charcuteries et de fromages locaux comme le jambon cru de Bassiano, la salamella d'Amatrice et la mozzarella de l'Agro Pontino.

Une variété de salades, un carpaccio de bœuf, une salade de poulpe, des œufs, des fritures et d'autres produits viendront enrichir le buffet.

Pour finir sur une note sucrée, un coin est dédié aux desserts traditionnels tels que la colomba artisanale, la tarte à la ricotta et aux pépites de chocolat, une Pastiera napolitaine, des hot cross buns, des cornetti, des gaufres, du pain perdu, des pancakes et des œufs de Pâques.

Des fruits frais et bien d'autres gourmandises.

Le buffet inclut le choix d'un des plats suivants préparés en cuisine :

Mezzi rigatoni à l'amatriciana

Mezzi paccheri de Gragnano aux fruits de mer et citron

Fusillone au fromage et au poivre de Sarawak

Pêche du jour avec tomates Pachino rôties, câpres et crumble
d'olives taggiasche

Agneau rôti avec pommes de terre au romarin

Eau et café

90 € par personne, alcool non inclus

45 € pour les enfants jusqu'à 10 ans

CONDITIONS DE VENTE :

Carte de crédit requise pour les réservations jusqu'à 4 personnes

Acompte de 50 % à partir de 5 personnes

Annulation gratuite jusqu'à 72 heures à l'avance

