



Antipasti – Starters

- Varietà di lievitati della tradizione / *Variety of traditional salty pies*
Uova sode in cocotte alla fiorentina / *Boiled eggs in a Florentine casserole*
Frittatine con asparagi / *Asparagus omelettes*
Carpaccio di filetto salmistrato su letto di rucola e fiocchi di parmigiano
Thin slices of marinated beef fillet served on a bed of rocket salad & parmesan cheese flakes
Prosciutto di Parma con ricotta al primo sale e fave
Parma ham with ricotta 'primo sale' cheese and broadbeans
Insalata di fagiolini, patate e pomodoro con uova sode sale e pepe
Rich Easter salad with green beans, potatoes, tomatoes, hard boiled eggs, salt & pepper
Tagliata di salami laziali con ricottine / *Platter of salami from Lazio with ricotta cheese*
Piccolo buffet di insalate millecolori e semi vari / *Small buffet of salads and seeds*

L'angolo dei latticini – The cheese corner

- Sfoglia di mozzarella farcita alla caprese / *Sheet of mozzarella stuffed with caprese*
Trecione di provola affumicata e fresca / *Braid of smoked and fresh "provola" cheese*
Ricotta Romana al forno con cristalli di sale / *Ricotta Romana baked with salt crystals*

Primi e zuppe – Pasta and soups

- Lasagna classica e lasagna vegetariana / *Traditional and vegetarian lasagna*
Zuppa di fave e patate con guanciale croccante / *Broad bean and potato soup with crispy bacon*
Calamarata con asparagi e gamberetti / *Calamarata pasta with asparagus and shrimps*
Ravioli di ricotta e spinaci / *Ravioli pasta with ricotta and spinach*

Carne - Meat

- Agnello brasato al vino rosso / *Lamb braised in red wine*
Carciofi stufati con battuto di prezzemolo / *Braised artichokes with chopped parsley*
Pancia di vitello affumicata / *Smoked veal belly*
Piselli primaverili e patate / *Spring peas and potatoes*
Quinto quarto d'agnello con cipolla dolce / *Lamb's Offal roman style with sweet onion*

Buffet di dolci - Desserts

- Trofeo di frutta di stagione e tagliata / *Seasonal fruit*
Assortimento di bicchierini / *Miniature desserts*
Pastiera di ricotta e grano / *Easter Pastiera cake*
Sacher
Colomba Pasquale / *Easter cake*

Vini selezione Minerva/ House Wine

Euro 85,00 per persona iva inclusa, bevande incluse / Euro 85,00 per person vat included, beverage included