

# Brunch dell'Epifania

Per il nostro Brunch dell'Epifania, lo Chef Giuseppe D'Alessio suggerisce una varietà di pani lievitati come Focacce, croissant salati, pizze farcite e bruschette accompagnati da salumi e formaggi del territorio come il prosciutto di Bassiano, la salamella di Amatrice, la mozzarella dell'Agro Pontino.

Varietà di insalate invernali, carpacci, insalata di polpo alla mediterranea, uova parmigiana e tartufo, l'angolo dei carciofi e delle puntarella, fritti tipici della tradizione romana arricchiranno il buffet

## Incluso nel buffet uno dei seguenti piatti a scelta :

Mezzi Rigatoni all'Amatriciana o Carbonara

Calamarata con frutti di mare

Fusillone Cacio & Pepe

Zuppetta di pesce versione cacciucco (da condividere)

Tagliata di manzo dry age

## Contorni:

Patate arrosto, spinaci saltati, cicoria ripassata, verdure alla griglia

## Per finire in dolcezza, un buffet dedicato ai dolci

La Galette des Rois dalla tradizione francese

Crostata di visciole, cornetti, waffle, French toast e pancake,

frutta fresca ed altre prelibatezze

Per i più piccoli uno Show Cooking interattivo dedicato alla decorazione di biscotti ed altre sorprese a cura del nostro pasticciere.



Acqua e Caffè



**80€** a persona bevande escluse

**40€** bambini fino ai 10 anni



Le pietanze servite possono contenere uno o più allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo di produzione. Si invitano i Signori allergici a uno o più allergeni, a comunicarlo al personale in servizio.

Our food may contain one or more allergens as ingredients or traces deriving from the production process. We kindly request allergic guests to one or more allergens to advise the personnel in service.

\*\* Prodotto fresco, sottoposto a tecnica di abbattimento rapido negativo. \*\* Fresh product, subjected to a rapid negative blast chilling technique.

