

# PRANZO DI PASQUA

## *Easter Lunch*

### ANTIPASTI

Il nostro antipasto di Pasqua  
Our Easter starter

• 24 euro

Asparagi bianchi, salsa al tuorlo e tartufo nero  
White asparagus with egg yolk sauce and black truffle

• 25 euro

Tartare di manzo  
Beef tartare

• 22 euro

### PRIMI

Lasagna con ragù di Chianina e pecorino toscano  
Lasagne with Chianina beef ragù and Tuscan pecorino cheese

• 22 euro

Risotto alle erbe spontanee con gambero rosso e limone  
Risotto with wild herbs, red prawns and lemon

• 26 euro

Pici trafilati in casa con cacio, pepe e fave  
Home made pici with cheese, pepper and broad beans

• 23 euro

### SECONDI

Filetto di manzo al pepe verde con patate al rosmarino  
Beef fillet with green pepper and rosemary potatoes

• 38 euro

Costolette d'agnello, spinaci e patate al salto  
Lamb chops, spinach and sautéed potatoes

• 36 euro

Carciofi alla romana con fonduta di grana "Latteria San Pietro"  
Artichokes Roman-style with cheese fondue from "Latteria San Pietro"

• 26 euro

### DOLCI

Pastiera napoletana  
Neapolitan Pastiera cake

• 14 euro

Colomba fatta in casa con zabaione  
Homemade Colomba with zabaglione cream

• 14 euro

