

BRUNCH DI PASQUETTA

SELEZIONE PANE - *BREAD SELECTION*

Pane patate, pane alle olive, pane ai semi - *Potato Bread, Olive Bread, Seeded Bread*
Pan brioche e Focaccia e Taralli - *Pan Brioche, Focaccia, and Taralli*

SELEZIONE SALUMI - *SELECTION OF CURED MEATS*

Prosciutto crudo Pugliese, Salame al peperone crusco, Capocollo di Maiale, Bresaola
- *Pugliese Prosciutto Crudo, Salami with Crispy Peppers, Capocollo, Bresaola*

Contorni - *Accompaniments*

Giardiniera di verdure di stagione, Pomodori secchi, Lampascioni sott'olio, Carciofi sott'olio - *Seasonal Pickled Vegetables, Sun-Dried Tomatoes, Lampascioni in Oil, Artichokes in Oil*

SELEZIONE DELLE INSALATE - *SALAD SELECTION*

Hummus di Ceci con Pinzimonio di verdure - *Chickpea Hummus with Fresh Vegetable Crudités*

Insalata di Riso Nero e verdure croccanti - *Black Rice Salad with Crunchy Vegetables*

Insalata Cesar - *Caesar Salad*

Vitello tonnato - *Veal with Tuna Sauce*

Insalata di Polpo - *Octopus Salad*

Misticanza, Rucola, Songino, Pomodorini, Carote, Olive, Mais - *Mixed salad, Arugula, Lamb's Lettuce, Cherry Tomatoes, Carrots, Olives, Corn*

SELEZIONE DOLCI - *DESSERT SELECTION*

Croissant, Pain au chocolat, Pasticciotto - *Croissants, Pain au Chocolat, Pasticciotto*

Torte da Colazione - *Breakfast Cakes*

Dolci tipici Pasquali - *Traditional Easter Sweets*

SELEZIONE DI UOVA DALLA CUCINA - *SELECTION OF EGGS FROM THE KITCHEN*

Omelette, uova al tegamino, Strapazzate o Benedettina - *Omelette, Fried Eggs, Scrambled Eggs, or Eggs Benedict*

Contorni - *Accompaniments*

Bacon croccante, salsiccia, patate arrosto, Funghi Cardoncelli - *Crispy Bacon, Sausage, Roasted Potatoes, Cardoncelli Mushrooms*

SELEZIONE DEL CASARO - *CHEESE SELECTION FROM THE CHEESEMAKER*

Nodini di Mozzarella, Burrata e Stracciatella e Ricotta Fresca - *Mozzarella Knots, Burrata, Stracciatella, and Fresh Ricotta*
Grana Padano, Canestrato Pugliese, Caciocavallo

Contorni - Accompaniments

Miele, Mosto di fichi e Marmellate - *Honey, Fig Must, and Jams*

PRIMI PIATTI DALLA CUCINA - *FIRST COURSES FROM THE KITCHEN*

Ciceri e Tria
Risotto Piselli novelli e Pecorino - *Risotto with Young Peas and Pecorino Cheese*

SECONDI PIATTI DALLA CUCINA - *SECOND COURSES FROM THE KITCHEN*

A scelta - of choice:

Pesce: Branzino alla mediterranea - *Fish: Mediterranean-Style Sea Bass*
Carne: Agnello e Cavolfiore - *Meat: Lamb with Cauliflower*

SELEZIONE DI FRUTTA - *FRUIT SELECTION*

Frutta fresca: Ananas, Kiwi, Melone, Mandarino - *Pineapple, Kiwi, Melon, Mandarin*

ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA - *FRUIT AND VEGETABLE EXTRACTS*

SUCCHI FRESCHI - *FRESHLY SQUEEZED JUICES*

Arancia, Pompelmo rosa, Limone - *Orange, Pink Grapefruit, Lemon*

95€

Vini alla mescita:

Villa Amoris Heliodor Puglia IGT Moscatello Selvatico 2024
Villa Agreste 26 Agosto Rosato Bacche Bianche e Rosse di Ostuni 2023
Amalberga A Mano Rosso Salento IGT Susumaniello 2023