

Menù buffet di Pasqua

Antipasti / Appetizers

Pâté en croûte

Prosciutto crudo 30 mesi al coltello / Raw ham aged 30 months sliced by knife

Uova alla Fiorentina / Eggs Florentine style

Torta Danubio / Savory pull-apart bread

Tipica torta Pasqualina / Typical savory Easter pie

Vitello tonnato / Cold veal with tuna sauce

“Pulled pork” di agnello / Lamb “pulled pork”

Capesante gratinate/ Scallops au gratin

Seppie di Santo Spirito ai carboni con salsa Romanesco

Santo Spirito Cuttlefish on the Charcoal with Romesco Sauce

Ostriche Gillardeau con salsa/ Gillardeau Oysters with sauce

Salmone marinato con salsa smitana/ Marinated salmon with smitana sauce

Fave con salame Felino / Broad beans with Felino salami

Angolo dei formaggi Liguri con confettura di fichi nostrani e miele

Ligurian cheese corner with local fig jam and honey



Primo piatto caldo / First hot course

Riso Gran Riserva Carnaroli ai peperoni e gamberi

Gran Riserva Carnaroli rice with peppers and prawns

Cannelloni all'ortica con vellutata di noci

Nettle cannelloni with walnut cream



Portata principale / Hot main course

Dentice arrosto con salsa alla Mediterranea e patate
Roasted Snapper with Mediterranean Sauce and Potatoes

Agnello Sambucano arrostito con patate e carciofi
Roasted Sambucano lamb with potatoes and artichokes

Antrecôtes in crosta di sale con salsa alla senape
Salt crusted antrecôtes with mustard sauce



Buffet dei desserts / Desserts buffet

Colomba Pasquale / Easter dove cake soufflé
Pastiera / Neapolitan ricotta cheese Easter pie
Croquelline al cioccolato / Chocolate Croquelline
Tipica Sacripantina / Typical Sacripantina cake
Bavarese alle fragole / Strawberries Bavaois
Crostata di frutta fresca / Tarte with fresh fruit

Uovo della tradizione "Excelsior" / Traditional chocolate egg "Excelsior"

