



Buffet di Pasqua - Easter Buffet

L'angolo dei crudi di pesce:

ostriche, gamberi, scampi, ricciola, cozze

Raw fish nook:

oysters, prawns, scampi, amberjack, mussels

Buffet di terra:

prosciutto crudo 30 mesi a coltello, spalla cotta di San Secondo,
sushi e sashimi di Fassona, salame Felino affettato a mano

Inland buffet:

Knife-sliced raw ham 30 months, San Secondo cooked shoulder,
Fassona sushi and sashimi, hand sliced Felino salami

L'Angolo dei Formaggi:

blu di capra, primo sale, San Ste, "DiVino Ciliegiolo",
mozzarelle di bufala Campana

Cheeses nook:

blue goat cheese, primo sale, San Ste, DiVino Ciliegiolo (*cheese aged in Ciliegiolo grape pomace*),
buffalo's mozzarella

L'angolo rustico: varietà di torte salate, paté e fritti di verdure

The rustic nook: a variety of savory pies, pâté and fried vegetables

Primi piatti:

risotto agli asparagi e uova mimosa
lasagna con rucola, patate e gorgonzola

First courses:

asparagus and "mimosa egg" risotto
lasagna with rocket salad, potatoes and gorgonzola

Secondi Piatti:

agnello Sambucano arrostito
capretto al forno con carciofi fritti

Second courses:

Sambucano roasted lamb
roasted kid with fried artichokes

Gran Buffet dei desserts:

la tradizione della pasticceria Italiana,
pastiera Napoletana, colomba, cassata Siciliana
e l'uovo di Pasqua gigante

Desserts Gran Buffet:

traditional Italian pastry, Neapolitan pastiera,
colomba, Sicilian cassata
and the giant Easter egg

Euro 95,00 per persona, bevande escluse

Euro 95,00 per person, beverage not included

Per prenotazioni / for reservations tel +39 0185 230666

excelsior@excelsiorpalace.it

