



“Riprodurre la semplicità è  
una sfida complessa”.

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Domenico Jovane'. The signature is fluid and includes a long horizontal flourish at the bottom.

Brunch



## *Brunch*

1 Gennaio

### **Caldo e Freddo**

Lattuga, rucola, lollo, radicchio, pomodori, scarola riccia

Insalata di polpo, patate e pomodoro secco

Insalata di pollo

Broccoli, carote, friarielli, scarola arrostita, insalata di patate e cipolle marinate

Treccia di fior di latte

Provola affumicata

Ricottine condite con salsa di arance candite

Prosciutto di parma al taglio

Capocollo, pancetta e salame

Babà rustico

Frittata di spaghetti

Gateau di patate

Focaccia con mortadella e melanzane invernali

Parmigiana di verdure di stagione

\*\*\*\*\*

### **Primi**

Sartù di riso con ragù napoletano

Ravioli capresi

Fusillo al ragù di mare

### **Secondi**

Trancio di pescato del giorno, pomodoro, olive e capperi

Totani e patate

Pollo alla cacciatora

Brasato di manzo

Buffet dei dolci delle feste

*Euro 100,00 p.p.*

bevande escluse



*Brunch*

January 1st.

**Hot and cold**

Lettuce, rocket, lollo, radicchio, tomatoes, escarole (with dressings separately)

Octopus, potato and dried tomato salad

Chicken salad

Broccoli, carrots, fiarielli, roasted escarole, potato salad and marinated onions

Fior di latte cheese

Smoked provola cheese

Ricotta cheese seasoned with candied orange sauce

Parma ham

Capocollo, bacon and salami

Rustic Baba

Frittata spaghetti

Potato gateau

\*\*\*\*\*

**First courses:**

Rice sartù with Neapolitan ragout

Caprese ravioli

Fusilli pasta with seafood ragout

**Seconds:**

Catch of the day, tomatoes, olives and capers

Calamari and potatoes

Chicken "alla cacciatora"

Braised beef

Holiday dessert buffet

*Euro 100,00 p.p.*

beverages not included