

ROSSINI restaurant

*Menu pasqua
Easter menù*

Aperitivo di benvenuto
Welcome drink with appetizers

Lonza stagionata di amatrice, insalata di carciofi con mentuccia
e scaglie di pecorino

*Amatrice cured loin, artichoke salad with pennyroyal and
pecorino cheese flakes*



Fettucine all' uovo con ragù bianco
Egg fettuccine with white ragoût

Costolette di agnello alla scottadito, patate novelle e
cicoria ripassata

Grilled lamb chops, baby potatoes and sautèed chicory



Colomba artigianale dello chef accompagnata da salsa inglese ai
fiori d'arancio

*Artisan traditional easter dove cake made by our chef with
orange blossom "crème anglaise"*

Acqua e caffè' (vino escluso)
Water and coffee (wine excluded)

Euro 48,00 p.p.

ROSSINI RESTAURANT

Buffet Pasquetta (12.30 ~ 16.00)

Easter Monday Buffet (12.30 pm ~ 4 pm)

Taglieri di salame corallina accompagnato da "pizza" al formaggio
"Corallina" salami and Easter cheese tart

Vignarola con crostini di pane

Vignarola (artichokes, broad beans, peas, bacon and lettuce salad) with toasts

Casatiello ripieno di salumi e formaggi

Casatiello bread stuffed with cured meats and cheese

Torta rustica con spinaci e uova

Savory quiche with spinach and eggs

Frittata carciofi e pecorino di pienza

Artichoke and pecorino cheese omelette

Lasagna alla bolognese

Lasagna à la "bolognese"

Abbacchio al forno con patate

Roast lamb and potatoes

Cicoria ripassata

Sautèed chicory

Frutta fresca

Fresh fruit

Pastiera

"Pastiera"

(Neapolitan ricotta cheese easter tart with creamy ricotta, cooked wheat, and fragrant orange blossom water)

Colomba

Traditional Easter dove cake

Acqua e caffè' (vino escluso)

Water and coffee (wine excluded)

Euro 45,00 p.p.