

**Brunch del 1 Gennaio 2023**  
**Brunch 1<sup>st</sup> January 2023**

**Angolo del primo mattino**

*Early morning corner*

\*\*\*

**Catalana di gamberi e calamari**

*Catalan shrimp and squid*

**Salmone marinato al cavolo cappuccio e melograno**

*Marinated salmon with cabbage and pomegranate*

**Chirashi con tonno avocado ed edamame**

*Chirashi with tuna, avocado and edamame*

**Caesar salad con maionese ai semi**

*Caesar salad with seed mayonnaise*

\*\*\*

**Cappelletti di magro in brodo dashi**

*Lean meat cappelletti in dashi broth*

**Fregola sarda ai frutti di mare e tamamiso**

*Sardinian fregola with seafood and tamamiso*

\*\*\*

**Gamberoni su crema di lenticchie e curcuma**

*Prawns on lentil and turmeric cream*

**Vitello con mandorle e carciofi**

*Veal with almonds and artichokes*

\*\*\*

**Cicoria**

*Chicory*

**Carciofi alla romana**

*Artichokes alla Romana*

\*\*\*

**Dolci della tradizione**

*Traditional sweets*

**€ 120,00** a persona, pacchetto bevande incluso (IVA inclusa)  
**€ 120,00** per person, beverage package included (VAT included)

