

Menù Brunch Pasqua 2026

€ 35,00 compresi di Acqua, Calice di vino della nostra selezione Campana.

Corner “Rustico”

- Casatiello napoletano (1,7,12)
- Torta salata con bietole, provola d’Agerola e ricotta (1,3,7)
- Rotolini di focaccia con salsiccia e friarielli (1,7,12)
- Pizza di Scarole alla partenopea (1)

Corner “Piatti freddi”

- Selezioni di salumi e formaggi Campani, frutta secca e marmellata di mele (7,8,12)
- Pettola di fior di latte con crudo e rucola (7,12)
- Crostoni di pane con patè di ragù Genovese e olio al tartufo (1,7,9,12)
- Tortino di spinaci con polvere di uova sode e burrata (3,7)

Corner “Non solo Foglie”

- Nanà Salad: insalata tenera con gamberetti in salamoia, avocado, spighette, pomodorini gialli, patate e salsa all’aioli a limone (2,3,12)
- Pasqualina Salad: rucola, asparagi, uova, pulled lamb, pecorino e salsa verde (3,12)

Corner “Piatti caldi”

- Eliconi al nostro Ragù napoletano con salsa di pomodoro, biancostato, muscolo di manzo e gallinella di maiale. (1,9,12)
- Calamarata con crema di peperoni arrostiti, pesce spada, lime e menta (1,4,7,12)
- Tranci di pecora Laudicauda cotti a bassa temperatura, patate novelle al rosmarino ed il suo fondo (9,12)
- Moscardini alla Luciana (1,12,14)

Corner “Dolci della Tradizione”

- Pastiera napoletana (1,3,7,12)
- Tronchetto gianduia e arachidi (1,3,5,7,12)
- Colomba Pasquale (1,3,7,12)