



## MENU BRUNCH DI PASQUA

---

### EASTER BRUNCH MENU MENU BRUNCH DE PÂQUES

#### ANTIPASTI

STARTER

ENTRÉE

#### **Pizza rustica di ricotta e prosciutto**

Rustic pizza with ricotta and ham

Pizza rustique à la ricotta et au jambon

#### **Babà rustico**

Rustic Babà

Babà rustique

#### **Casatiello**

"Casatiello" neapolitan easter bread

Casatiello napolitain

#### **Tortano**

"Tortano" Neapolitan easter bread

Tortano napolitain

#### **Carciofi alla romana-giudia gratinati**

Roman-Jewish style gratinated artichokes

Artichauts gratinés à la juive romaine

#### **Peperonata variopinta**

Stewed peppers

Poivronade

#### **Fave fresche-fritte**

Fried fresh broad beans

Fèves fraîches frites

#### **Pepite di pecorino – parmigiano**

Flakes of pecorino and parmesan

Flocons de pecorino et de parmesan

la *Griffe*  
Roma



**Zucchine alla scapece**

Scapece marinated zucchini

Courgettes à la scapece

**Melanzane a funghetto**

Mushroom-style eggplant

Champignons d'aubergine

**Parmigiana di melanzane**

Eggplant parmesan

Aubergines à la Parmigiana

**Affettato di:**

**Prosciutto crudo – Corallina - Schiacciata piccante**

Raw ham – “Corallina” salami – “Schiacciata piccante” salami

Jambon cru – Salami “Corallina” – Salami “Schiacciata piccante”

**Strudel di: mozzarella salmone affumicato –  
insalata e pomodoro – bresaola e rucola croccante**

Strudel of: smoked salmon mozzarella -  
salad and tomato - bresaola and crunchy rocket

Strudel de: mozzarella au saumon fumé –  
salade et tomates - bresaola et roquette croquante

**Ciliegine di bufala**

Buffalo mozzarella cheese

Mozzarella de bufflonne

**Treccia di bufala della Pontina**

Pontina buffalo mozzarella braid

Tresse de mozzarella de bufflonne de la Pontina

**Ricotta di fuscella**

“Ricotta di fuscella” cheese

Fromage “Ricotta di fuscella”

**Ricottine primo sale**

“Ricotta primo sale” cheese

Fromage “Ricotta primo sale”

**Arcobaleno di caciottine: al peperoncino**

**– alle olive verdi – al pepe – alle noci**

Mixed “caciotta” cheese: chilli pepper

- green olives - black pepper – walnuts

Fromages “caciotta” mélangés: au piment rouge

la *Griffe*  
Roma



- aux olives vertes - au poivre - aux noix  
**Insalata di: puntarelle - misticanza – iceberg**  
Salad with: chicory - mixed - iceberg lettuce  
Salade de: puntarelle - mixte - laitue iceberg

**PRIMI PIATTI**  
**FIRST COURSES**  
**PREMIER PLATS**

**Lasagna alla napoletana**  
Neapolitan lasagna  
Lasagne à la napolitain  
**Lasagna vegetariana**  
Vegetarian lasagna  
Lasagne végétarien

**SECONDI PIATTI E CONTORNO**  
**MAIN COURSES AND SIDE DISH**  
**DEUXIÈME PLATS ET CONTOUR**

**Salmone gratinato in bellavista**  
Gratin salmon  
Gratin de saumon  
**Scottadito d'agnello**  
Roman-Style Lamb Chops  
Cotes d'agneau à la scottadito

**Patate al rosmarino**  
Rosemary potatoes  
Pommes de terre au romarin  
**Cicoria ripassata**  
Sautéed chicory  
Chicorée sautée

la *Griffe*  
Roma



## DESSERT

### **Pastiera di grano**

"Pastiera" grain cake

"Pastiera" de grain

### **Torta caprese al cioccolato fondente e mandorle**

Caprese cake with dark chocolate and almonds

Gâteau Caprese au chocolat noir et aux amandes

### **Torta caprese al limone**

Lemon Caprese cake

Gâteau Capri au citron

### **Tagliata di frutta fresca**

Sliced fresh fruit

Fruits frais tranchés

**Costo per persona: € 40,00 (10% IVA esclusa- bevande escluse)**

Price per person: € 40,00 (10% VAT not included- drinks not included)

Prix par personne: € 40,00 (10% de TVA non comprise- boissons non comprises)

Ristorante La Griffe Hotel  
+39 06.47829885  
ristorante@lagriffehotel.com  
www.lagriffeluxuryhotel.com

la *Griffe*  
Roma