

EASTER BRUNCH

20 APRIL



€ 39 per PERSON*

*free for children under 5 years old
50% discount for children aged 5 to 12*

STARTERS

*Luciana-style octopus, tuna tataki,
classic Italian charcuterie and cheese board
and so much more*

RUSTIC COURSES

*Amatriciana-style pinsa, Neapolitan
casatiello, zucchini flowers stuffed
with anchovies and mozzarella
and lots of delicious surprises*

FIRST COURSES

*Lasagna with artichokes, smoked scamorza
and grouper ravioli with asparagus and
bottarga; a journey through
the flavors of tradition*

SECOND COURSES

*Sea bream fillets with mediterranean
vegetables, roasted goat,
glazed stuffed turkey and
other Easter delights*

DESSERTS

*Neapolitan pastiera and classic babà,
artisanal Easter cake,
fresh fruit platter...
Traditional Easter egg*

**ENTERTAINMENT
FOR CHILDREN**

FREE PARKING

**LIVE MUSIC WITH THE
MAESTRO NINO SOPRANO**

 Via Aurelia Antica, 415, 00165 Roma

 06 6642.235/445  fb@hotel-invest.com

*mineral water included



BRUNCH DI PASQUA

20 APRILE



€ 39 per PERSONA*

*gratuito per bambini sotto i 5 anni e
50% di sconto per i bambini tra 5 e 12 anni*

ANTIPASTI

*Polpo alla luciana, tataky di tonno,
tagliere di salumi tipici e formaggi
e molto altro ancora...*

RUSTICI

*Pinsa alla amatriciana, casatiello napoletano,
fiori di zucca con alici e mozzarella
e tante golose sorprese*

PRIMI

*Lasagne con carciofi e scamorza,
ravioli di cernia con asparagi e bottarga
un viaggio nei sapori della tradizione*

SECONDI

*Filetti di orata con verdure mediterranee
spezzato di capretto arrosto,
tacchino ripieno glassato
e altre delizie Pasquali*

DOLCI

*Pastiera napoletana, babà classico,
colomba artigianale, tagliata di frutta fresca...
Uovo della tradizione*

**INTRATTENIMENTO
PER BAMBINI**

**PARCHEGGIO
GRATUITO**

**MUSICA DAL VIVO CON
IL MAESTRO NINO SOPRANO**

 Via Aurelia Antica, 415, 00165 Roma
 06 6642.235/445  fb@hotel-invest.com

*acqua minerale inclusa

