



Happy
MENU Easter



Easter day lunch Menu



Aperitivo di benvenuto **Welcome aperitif**

Bruschetta con lardo di Colonnata e flûte di Rossini
Bruschetta with Colonnata lard and flute of Rossini



Antipasto **Appetizers**

Cuore di carciofo ripieno al gratin, su fondente di parmigiano
Artichoke heart stuffed with gratin, on parmesan fondant



Primo **First Course**

Ravioli ripieni alla ricotta, su cremoso di fave, fondente di pecorino e pomodori alla julienne
Homemade Ravioli stuffed with ricotta cheese, on creamy broad beans cheese, pecorino cheese and julienned tomatoes



Secondo **Main Course**

Carrè d'agnello alla senape e millefoglie di patate croccante
Lamb rack with mustard and crunchy potato mille-feuille



Dolce **Dessert**

Semifreddo alla Colomba pasquale con salsa inglese all'arancio
Easter Colomba parfait with orange sauce



Acqua, caffè e ovetti di cioccolata
Water, Espresso coffee and small Easter chocolate eggs

€60,00 per person



Terrazza Monti

Restaurant & Lounge Bar



Happy

MENU

Easter



Easter day lunch Menu



Benvenuto dello Chef
Chef's welcome



Antipasto
Appetizers

Carciofo ripieno di pecorino con bottarga di tuorlo
Artichoke stuffed with pecorino cheese and egg yolk bottarga



Primo
First Course

Rigatoni al ragù napoletano con fondente di parmigiano 24mesi
Rigatoni with Neapolitan ragù with 24-month parmesan cheese fondant



Secondo
Main Course

Agnello alla Wellington, riduzione al Barbera e millefoglie di patate
Lamb Wellington, Barbera reduction and potatoes mille-feuille



Dolce
Dessert

Pastiera napoletana con salsa al Marsala
Neapolitan "Pastiera" with Marsala sauce



Acqua, caffè e ovetto di cioccolata
Water, Espresso coffee and small Easter chocolate eggs

€60,00 per person



Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY



Happy

MENU

Easter



Easter day lunch Menu



Aperitivo di benvenuto **Welcome aperitif**

Bruschetta con lardo di Colonnata e flûte di Rossini
Bruschetta with Colonnata lard and flute of Rossini



Antipasto **Appetizers**

Cuore di carciofo ripieno al gratin, su fondente di parmigiano
Artichoke heart stuffed with gratin, on parmesan fondant



Primo **First Course**

Ravioli ripieni alla ricotta, su cremoso di fave, fondente di pecorino e pomodori alla julienne
Homemade Ravioli stuffed with ricotta cheese, on creamy broad beans cheese, pecorino cheese and julienned tomatoes



Secondo **Main Course**

Carrè d'agnello alla senape e millefoglie di patate croccante
Lamb rack with mustard and crunchy potato mille-feuille



Dolce **Dessert**

Semifreddo alla Colomba pasquale con salsa inglese all'arancio
Easter Colomba parfait with orange sauce



Acqua, caffè e ovetti di cioccolata
Water, Espresso coffee and small Easter chocolate eggs

€60,00 per person