

# Menù di Pasqua

## *Il Classico Antipasto Pasquale*

Tagliere di Salumi, caciotta stagionata e noci  
Fave e piselli stufati  
Insalatina di carciofi

## *Un primo a scelta*

Ravioli fatti a mano con un ripieno di ricotta e asparagi  
e conditi con burro e noci

○

La lasagna della tradizione

## *Un secondo a scelta*

Costolette di agnello alla brace servite con broccoli

○

Tagliata di manzo servita con rucola, pomodorini e  
scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi

## *Il nostro dolce*

Pastiera Napoletana

○

Semifreddo al cioccolato servito con cioccolato fondente  
e mandorle caramellate

€40,00  
a persona  
bibite escluse

Tommo &  
Campani  
by GOCCE





# Easter Menu

## Starters

Mixed cold cuts, caciotta aged cheese and walnut platter  
Fresh broad bean and pea sauté  
Artichoke salad

## Entrée

Handmade ravioli stuffed with ricotta and asparagus  
served with a herbed butter and walnut sauce  
Or  
Traditional Easter lasagna

## Main

Grilled lamb ribs served with sautéed greens  
Or  
Char-grilled beef tagliata served on a bed of rocket,  
cherry tomatoes and shaved parmigiano-reggiano

## Dessert

Traditional Neopolitan Easter cake  
Or  
Chocolate semifreddo served with caramelised almonds  
and chocolate fondant

€40,00  
per person  
drinks not included

Tommo &  
Campani  
by GOCCE