



J.K. Easter Brunch

Domenica 21 Aprile & Lunedì 22 Aprile 2019 dalle 12:30 alle 15:30

Il nostro Brunch di Pasqua propone una varietà di pani dall'antico forno Marchetti, paste lievitate fatte in casa come focacce, panini farciti, grissini, torte rustiche e cornetti salati accompagnati da salumi e formaggi provenienti dal territorio laziale come il prosciutto crudo di Bassiano e la conciata di San Vittore.

Proponiamo antiche ricette come le Polpo grigliato con crema di piselli e guanciale croccante, Lasagna con asparagi e burrata, Costoletta di scottadito con cicoriotta e patate, Burger di manzo con tartufo, uovo all'occhio di bue, spinacina, panna acida, bacon, Uova in camicia con carciofi croccanti e salsa di parmigiano, Verdure fresche di stagione oltre ad una scelta di insalate miste. Infine l'Angolo dei Dolci con crostate, mousse, JKTiramisu, Frutta fresca e la piccola pasticceria tutta rigorosamente fatto in casa

Our Easter Brunch offers a variety of breads from the ancient bakery Marchetti, homemade pies, sandwiches, panini and salted croissants accompanied by Italian cold cuts and cheeses from the Lazio region.

We offer traditional recipes such as the Grilled octopus with peas cream And cheek lard, Lasagna with asparagus and burrata, Lamb chop with chicory and potatoes, Hamburger with truffle, fried egg, spinach, sour cream and bacon, Poached egg with crispy artichokes and parmesan sauce, Variety of seasonal vegetables and salads.

To end in sweetness, our Dessert Corner where you will find a variety of sweet tarts, mousse, JKTiramisu and pastries all strictly homemade

*

Sunday April 21st & Monday April 22nd 2019
From 12:30 pm to 15:30 pm

€ 75,00 p.p.
Servizio ed Iva inclusi