



***PRANZO DI PASQUA: FESTEGGIAMO INSIEME***  
***5 Aprile alle ore 13:00***

*We invite you to celebrate Easter together at Florentia Cafè  
on April 5 at 1:00 pm*

***ANTIPASTO - STARTER***

*Uovo 63 gradi con crema di piselli e Taleggio  
Slow-cooked 63°C egg with pea cream and Taleggio*

***PRIMO PIATTO - FIRST COURSE***

*Risotto agli asparagi e marzolino  
Creamy asparagus risotto with Marzolino cheese*

***SECONDO PIATTO - MAIN COURSE***

*Coscio di vitello con carciofi  
Roasted veal leg with artichokes*

***DOLCE - DESSERT***

*Panna cotta alle fragole, cubetti di colomba croccanti e miele di acacia  
Strawberry panna cotta, crispy Easter cake cubes and Acacia honey*

***Vini in abbinamento a calice - Wine selection by glass***

*Fattoria Sardi Colline Lucchesi Vermentino Doc  
Villscheider Sauvignon Alto Adige Valle Isarco Doc  
Avignonesi Rosso di Montepulciano Doc*

***BEVANDE - DRINKS***

***Acqua naturale e frizzante - Still and sparkling water***  
*Caffè - Coffee*

*€ 60.00 a persona /per person*

*Il Pranzo di Pasqua è su prenotazione da effettuare entro il 3 aprile  
Easter's lunch is upon reservation to be done by April 3*

***+39 055 472118 - [welcome@palazzocastri.com](mailto:welcome@palazzocastri.com)***