



## MENU SO BRUNCH! NEW ORLEANS CARNIVAL EDITION

### Antipasto

- 10 **Gamberi pastellati con salsa affumicata e Pollo marinato alle spezie creole**  
con salsa leggermente piccante  
(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14)

### Main Course

- 10 **Lasagna Cajun con Ragù speziato e Latte di Cocco**  
Con carne di manzo cotta con erbe creole  
e besciamella di latte di cocco  
(1-2-3-4-5-6-7-8-9-12-14)
- 10 **Po' Boy di gamberi**  
Con gamberi panati, insalata, pomodori  
e salsa alla paprika affumicata  
(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-13-14)

### Dessert

- 6 **King Cinnamon Cupcake**  
Con zucca e salsa inglese  
(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

## MENU COMPLETO NEW ORLEANS CARNIVAL 32

- Drink di benvenuto
- Antipasto di Gamberi Pastellati e Pollo Marinato e Panato
- Un piatto a scelta tra:
  - Lasagna Cajun
  - Po'Boy di Gamberi
  - Un piatto della lista UPTempo o BALLAD
- King Cinnamon Cupcake
- Coperto, acqua, caffè