

Menu Tradizionale Romano € 55,00

antipasto: *carciofo alla Romana, prosciutto e ovoline di bufala e polpette di bollito con maionese verde*

primo: *bis di rigatoni alla carbonara e spaghetti all'Amatriciana*

secondo: *saltimbocca alla Romana con contorno cicoria saltata*

dessert: *tiramisu classico fatto in casa*

Menu Business Lunch (solo pranzo) € 40,00

antipasti: *burrata di andria ai tre pomodori e prosciutto di Parma 18 mesi*

primo: *tonnarelli cacio e pepe della tradizione*

dessert: *semifreddo al torroncino con granella alla nocciola e salsa al cioccolato fondente*

Menu di Terra € 70,00

antipasti: *selezione di salumi laziali, burrata di Andria e fiore di zucca ripieno di alici e mozzarella*

primo: *risotto ai funghi porcini e spaghetti Mancini alla carbonara con uova bio e tartufo nero*

secondo: *filetto di manzo al pepe verde*

dessert: *mousse al cioccolato fondente con cuore morbido ai lamponi*

Menu di Mare € 90,00

antipasti: polpo scottato con avocado e carciofi croccanti, tartare di tonno rosso e frittura di calamari freschi

primo: spaghetti Mancini alle vongole veraci con cozze e pachino e tonnarelli all'astice

secondo: filetto di pescato del giorno alla siciliana

dessert: babba' al rum con crema e frutti di bosco

Menu Antichi Sapori € 65,00

antipasti: fritto misto fortunato, prosciutto di Parma 18 mesi e vitello tonnato

primo: fettuccine ai carciofi, pecorino e guancialetto croccante

secondo: bis di trippa alla Romana e involtini al sugo

dessert: torta di ricotta e pere

Menu Imperiale € 130,00

antipasto: crudo imperiale di scampi, gamberi, ostriche, carpacci e tartare, polpo scottato con avocado e carciofi croccanti, frittura di calamari e gamberoni

primo: spaghetti Mancini con vongole veraci, scampi e pomodoro datterino risotto al tartufo nero con gamberoni rossi di Mazzara

secondo: spigola di mare in crosta di sale con contorno di patate saute'

dessert: millefoglie alla crema chantilly e lamponi

INFO:

PER I GRUPPI FINO A 15 PERSONE É POSSIBILE ORDINARE A LA CARTE; AL DI SOPRA DEI 15 OSPITI SI PUÒ SCEGLIERE UN SOLO MENU FRA QUELLI PROPOSTI.

POSSIAMO SODDISFARE QUALSIASI ESIGENZA CHE TENGA CONTO DI EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.

TUTTI I MENU INCLUDONO ACQUA MINERALE.

TUTTE LE ALTRE BEVANDE, QUALI APERITIVI O VINO, SONO A LA CARTE.

LA PRENOTAZIONE DEVE ESSERE CONFERMATA ENTRO 3 GIORNI DALL'EVENTO, A MEZZO EMAIL, EFFETTUANDO IL PAGAMENTO DEL 50% DELL'IMPORTO TRAMITE BONIFICO BANCARIO:

BENEFICIARIO: RISTORANTE FORTUNATO SRL

IBAN: IT 34 K 01030 03283 000061238015

BIC-SWIFT: PASCITM1A25

