



MENU PER AZIENDE – ESTATE 2021

MENU 1

Antipasti

- FIORI DI ZUCCA
- TORTINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA CON PROVOLA PICCANTE

Primi

- BIS DI CACIO E PEPE E AMATRICIANA

Secondo

- SALTIMBOCCA DI VITELLA ALLA ROMANA

Dolce

- TIRAMISÙ
- CAFFÈ

50,00 Euro cadauno

MENU 2

Antipasti

- BURRATA DI ANDRIA CON ALICI DEL CANTABRICO E ZUCCHINE CROCCANTI
- FIORI DI ZUCCA DELLA TRADIZIONE

Primo

- FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO CON FONDUTA DI PECORINO ROMANO

Secondo

- FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

Contorno

- PATATE NOVELLE BURRO E SALVIA

Dolce

- SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON SALSA AL FONDENTE E CROCCANTE ALLE MANDORLE
- CAFFÈ

70,00 Euro cadauno

MENU 3

Antipasti

- CARPACCIO DI SPIGOLA LIME, ZENZERO E PEPE ROSA
- POLPO SCOTTATO SU CREMOSO DI PATATE ALLO ZAFFERANO
- GRAN FRITTO DI MARE CON MOSCARDINI, ALICI, POLPETTINE DI PESCE E GAMBERI IN TEMPURA

Primi

- BIS DI RISOTTO ALLA PESCATORA E CAPPELLACCI FATTI IN CASA BURRATA E LIMONE CON SCAMPI IN CREMA

Secondo

- SPIGOLA DI MARE IN CROSTA DI SALE

Contorno

- CONTORNO PATATE NOVELLE AL BURRO E SALVIA

Dolce

- BABÀ AL RHUM CON CREMA AL LIMONCELLO E FRUTTI DI BOSCO
- CAFFÈ

100,00 Euro cadauno

Tutti i menu sono da intendersi bevande escluse.

Servizio ed iva inclusi.