



MENU PER I VOSTRI EVENTI

MENU N.1

Antipasto

- Bresaola della Valtellina con rucola, pomodorini, scaglie di grana e riduzione balsamica

Primo

- Sedanini con crema di zucchine e guanciaie mantecati con pecorino "Scorza Nera"

Secondo

- Lombetto di maiale in panura di erbe con riduzione di vino rosso e scarola brasata

Dessert

- Tiramisù

50,00 Euro cadauno

MENU N.2

Antipasto

- Insalatina tiepida di polpo con sedano, olive, datterini e olio al limone

Primo

- Mezzi paccheri con crema di melanzane, cozze e basilico

Secondo

- Filetto di rombo in crosta di patate e spinacino all'agro

Dessert

- Sorbetto al limone di Amalfi e vodka

70,00 Euro cadauno

MENU N.3

Antipasto

- Bocconcini di bufala "Campana" e crudo di Parma

Primo

- Risotto ai funghi porcini e scaglie di ricotta salata

Secondo

- Filetto al pepe verde con patate novelle profumate alla salvia

Dessert

- Tiramisù

70,00 Euro cadauno

MENU N.4

Antipasto

- Catalana di gamberoni imperiali

Primo

- Risotto con scampi e basilico al sentore di limone

Secondo

- Trancio di spigola marinato all'aneto con panache di verdure

Dessert

- Crostata di ricotta e visciole

100,00 Euro cadauno

MENU N.5

Antipasto

- Carciofo alla romana e fiori di zucca ripieni di alici e mozzarella

Primo

- Bis di tonnarelli cacio e pepe e mezze maniche all'amatriciana

Secondo

- Saltimbocca di vitella alla Romana con cicoria saltata

Dessert

- Tiramisù

65,00 Euro cadauno

Tutti i menu sono da intendersi bevande escluse. Servizio ed iva inclusi.