



Preventivi Giugno - Luglio

I seguenti menù sono pensati per gruppi di almeno 12 persone

Menù n°1

Antipasti
Salame Strolghino
Crudo di Parma Gran Riserva
Mozzarella di bufala e pomodorini
Cestino di sfoglia con verdure
Insalata russa con tonno



Ravioli di polenta e quartirolo
glassati alla maggiorana e tartufo nero

Lasagne con melanzane,
pomodoro fresco, Parmigiano e basilico



Pluma di Patanegra
Patate e peperoni al forno



Torta o Dessert da definire



Caffè

VINO ESCLUSO € 40.00

Menù n°2

Antipasti
Tartare di manzo con cialda di ceci
Focaccina con burro e alici del Cantabrico
Vitello tonnato



Risotto con crema di burrata, basilico e porcini

Ravioli del plin di fassona al burro



Filetto di bue alla Wellington
Erbe al burro
Patate al forno



Torta o Dessert da definire



Caffè

VINO ESCLUSO € 45.00

La sala deve essere lasciata libera per le 16:30 nel caso si tratti di un pranzo, entro le 23:45 nel caso di cene.



Preventivi Giugno - Luglio

I seguenti menù sono pensati per gruppi di almeno 12 persone

Menù n°3

Antipasti

Polpo con crema di patate e limone
Insalata di gamberi, seppioline e calamaretti
Alici marinate con salsa verde
Sautè di cozze e vongole



Risotto al limone con rosmarino e gamberetti

Gnocchetti con vongole e cime di rapa



Involtini di pesce spada e gamberoni gratinati
Insalata e pomodorini
Patate al forno



Dessert o torta da definire



Caffè

VINO ESCLUSO € 40.00

Menù n°4

Antipasti

Tartare di tonno e capperi
Crudo di branzino al sedano e limone
Pesce spada affumicato al pepe rosa
Gambero rosso di Mazzara



Risotto con crema di piselli e guazzetto di capesante

Ravioli di cernia ai frutti di mare



Pagello pescato al forno
Verdure gratinate



Dessert o torta da definire



Caffè

VINO ESCLUSO € 44.00

La sala deve essere lasciata libera per le 16:30 nel caso si tratti di un pranzo, entro le 23:45 nel caso di cene.