

APERICENA

ANTIPASTO

TAGLIERE DI SALUMI E GNOCCO FRITTO
1 PIZZA AL TAGLIO OGNI 4 PERSONE

PRIMO

PRIMO FREDDO

O

PRIMO CALDO

DESSERT

DA CONCORDARE
(ESCLUSO DAL MENÙ)

36€ AL KG

CON SPUMANTE IN OMAGGIO

INCLUSO

ACQUA (1 OGNI 2 PERSONE)

VINO (1 BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)

O

UN DRINK A PERSONA

30 EURO

MENÙ PESCE

ANTIPASTO

INSALATA DI MARE CON VERDURE
JULIENNE

PRIMI

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
O
PENNE SALMONE E VODKA

SECONDI

PESCE SPADA AL FORNO
CON POMODORINI E ASPARAGI

DESSERT

DA CONCORDARE
(ESCLUSO DAL MENÙ)
36€ AL KG
CON SPUMANTE IN OMAGGIO

INCLUSO

ACQUA
VINO (1 BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)
CAFFÈ E DIGESTIVO

40 EURO

MENÙ CARNE

ANTIPASTO

TAGLIERE DI SALUMI MISTI CON GNOCCO FRITTO
BRUSCHETTE CLASSICHE

PRIMI

RISOTTO CON LIME E ROSMARINO
O
PENNE SPEK E ZUCCHINE

SECONDI

FILETTO DI MAIALINO AL PEPE VERDE
CON PATATE AL FORNO AGLI AROMI

DESSERT

DA CONCORDARE
(ESCLUSO DAL MENÙ)
36€ AL KG
CON SPUMANTE IN OMAGGIO

INCLUSO

ACQUA
VINO (1 BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)
CAFFÈ E DIGESTIVO

40 EURO

MENÙ CARNE

Antipasto ALL'ITALIA

(Salumi, formaggi misti, Bruschetta, sottoli, mozzarelline fresche)

Primi

RISOTTO ZAFFERANO SALSICCIA E GORGORZOLA
RISOTTO CON CREMA DI CASTAGNE E STRACCIATELLA
PACCHERO CON CREMA DI ZUCCA E GORGONZOLA
MEZZAMANICHE ALLA NAPOLETANA
(Ragù napoletano, basilico, pepe e ricotta salata)

Secondi

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO SERVITA CON RUCOLA E POMODORINI
SELLA DI VITELLO AL FORNO SERVITA CON FONDO BRUNO E PATATE NOVELLE

MENÙ PESCE

Antipasto

TRIS DI PESCE AFFUMICATO
(TONNO, SPADA E SALMONE)
SU LETTO DI VERDURE JULIENNE

Primi

PACCHERO ALLA PORTOFINO
(salmone, gamberi e uova di lompo)
RISOTTO GAMBERI, CALAMARI E POMODORINI

Secondi

FILETTO DI BRANZINO AL SESAMO SU LETTO DI PATATE
FILETTO GALLINELLA ALLA MEDITERRANEO
(Pomodorini, olive e capperi)

Beverage

ACQUA 1 BOTTIGLIA OGNI 2 PERSONE
VINO 1 OGNI 4 PERSONE
CAFFE, DIGESTIVO

Torta

DA CONCORDARE (ESCLUSO DAL MENU)
36 EURO AL KG CON SPUMANTE OMAGGIO

50 EURO

MENÙ CARNE

Antipasto ALL'ITALIA

(Salumi, formaggi misti, Bruschetta, sottoli, mozzarelline fresche)

Primi

RISOTTO ALLA MILANESE ASPARAGI E POMODORINI
RISOTTO CON CREMA DI CASTAGNE E STRACCIATELLA
PACCHERO CON CREMA DI ZUCCA E GORGONZOLA
MEZZEMANICHE ALLA SICILIANA
(Pomodoro, melanzane fritte, basilico e ricotta salata)

Secondi

FILETTO MIGNON SERVITO SU LETTO DI PATATE E SALSA AL PEPE VERDE
STINCO BRASATO SERVITO SU LETTO DI POLENTA

MENÙ PESCE

Antipasto

TRIS DI PESCE AFFUMICATO
(TONNO, SPADA E SALMONE)

Primi

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
SCIALIATELLI AL PROFUMO DI MARE CON ZESTE DI LIMONE

Secondi

PESCE SPADA ALLA MEDITERRANEA (Pomodori, olive e capperi)
CON PATATE PREZZEMOLATE
TRANCIO DI SALMONE AL SESAMO SU LETTO DI PURE' DI PATATE

Beverage

ACQUA 1 BOTTIGLIA OGNI 2 PERSONE
VINO 1 OGNI 4 PERSONE
CAFFE, DIGESTIVO

Torta

DA CONCORDARE (ESCLUSO DAL MENU)
36 EURO AL KG CON SPUMANTE OMAGGIO

60 EURO