

PROPOSTE PER BANCHETTI

APERITIVO

Fr.

4 stuzzichini a persona	
con focaccia al forno, olive etc.....	12 a pers.
6 stuzzichini a persona.....	18 a pers.

COCKTAIL

Buffet con delizie fredde e calde	
Aperitivo, risotto e pasta.....	36 a pers.

Buffet con delizie fredde e calde	
Aperitivo, risotto e pasta,	
scelta di dessert della casa, caffè.....	48 a pers.

Menù di banchetto da 12 persone

ANTIPASTI

Affettato misto.....	11.00
Pesce in carpione.....	15.50
Quadratino caldo con speck	
su insalata di verza.....	15.50
Insalatina con erbe aromatiche	
con palline di formaggio fresco	
e vinaigrette di mango.....	14.50
Carpaccio di manzo	
con rucola e olio d'oliva.....	20.50
Vitello-tonnato con capperi.....	18.50
Baccalà in umido con pomodoro,	
olive e patate.....	19.00
Melanzane grigliate ripiene	
con robiolino su insalata	
di peperoni grigliati.....	18.00

INSALATE

Fr.

Insalata di foglie.....	7.50
Insalata mista.....	9.50
Insalata di stagione.....	11.00

ZUPPE

Minestrone.....	9.00
Zuppa di pesce.....	12.50
Crema di asparagi	
con latte di cocco e lemongras.....	11.00
Gazpacho.....	10.50
Zuppa di zucca con vaniglia.....	9.50
Zuppa di castagne.....	9.50

PRIMI

primo / piatto principale

Ravioli.....	17.50 / 31.00
Orecchiette.....	14.50 / 23.00
Risotto.....	14.50 / 23.00
Gnocchi.....	15.00 / 23.50
Strozzapreti.....	16.50 / 26.00
Tagliolini.....	15.50 / 24.00
Lasagna della nonna.....	14.50 / 26.00

Per i piatti principali serviamo verdure di mercato e patate al rosmarino, risotto o polenta.

PROPOSTE PER BANCHETTI

PESCE

Fr.

Filetto di lucioperca	
con espuma di pernod.....	35.00
Filetto di orata con olio d'oliva	
profumato con lemongras.....	34.50
Branzino selvatico grigliato.....	34.50
Pesce persico in pastella	
con salsa di tartare.....	31.50

MAIALE

Filetto di maiale con jus al merlot.....	32.00
Ossobuco di maiale.....	22.00

VITELLO

Ossobuco di vitello.....	29.00
Saltimbocca alla romana.....	39.00
Brasato di vitello arrotolato.....	35.00

MANZO

Filetto di manzo con jus al merlot.....	42.00
Roastbeef con pesto di dragoncello.....	40.00
Brasato di manzo al merlot.....	28.00
Tagliata di manzo con rucola,	
parmigiano e pomodorini.....	37.00

AGNELLO

Carré d'agnello con crosta	
alle erbe aromatiche.....	39.00
Scamone d'agnello con jus al timo.....	38.00

DELLA BRACE

Fr.

Grigliata con luganighette,	
costine, galletto, verdure,	
patate al rosmarino e risotto.....	31.00
Grigliata con costine, luganighette,	
pollo, manzo, agnello, verdure,	
patate al rosmarino, risotto	
e vari pesti della casa.....	38.00
Grigliata mista golosa con costine,	
luganighette, pollo, manzo, agnello,	
con pesce e frutti di mare	
verdure, patate al rosmarino,	
risotto e vari pesti della casa.....	44.50

DESSERTS

Panna cotta con coulis di frutta.....	8.00
Mousse di mango con lamponi.....	12.00
Tiramisù.....	11.00
Torta al cioccolato	
con una pallina di fior di latte.....	12.00
2 palline di sorbetto con frutta e coulis.....	9.00
Variazione di dolce San Rocco	
(composto di 5 delizie).....	16.00
Pavlova con frutti di bosco.....	9.50
Ananas caramellizzata	
con gelato di vaniglia.....	14.00
Diversi gelati e sorbetti per pallina.....	3.50
con panna.....	1.50
Buffet di formaggi locali.....	11.50

Su richiesta suggerimenti di menù per il suo evento