

RISTORANTE



Menù per cerimonie

PROPOSTA PER IL

--/--/2020 ore --/--

Per gruppi di 15 o più persone

€ 25 a persona (sconto 30% per bambini)

Menu food

Selezione di formaggi d'alpeggio DOP e pecorino sardo a latte crudo al tartufo nero

Degustazione di salumi naturali

Pinzimonio di verdure fresche, vinaigrette e citronette

Un finger food a scelta dalla nostra carta

Pane biologico dal nostro forno

Extra

Teglia di focaccia biologica dal nostro forno (35 x 55 cm): € 20/cad. (dose consigliata per circa 20pp)

Finger food dello chef: vedi menù dedicato alla pagina seguente

Primo piatto servito: vedi menù dedicato alla pagina seguente

Secondo piatto servito: vedi menù dedicato alla pagina seguente

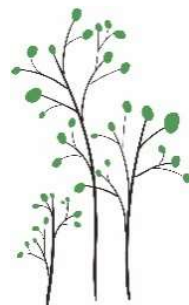
Dessert dalla nostra carta (da concordare prima): prezzo variabile in base alla scelta

Gran plateau di frutta fresca (ananas, mango, papaya e mandarini): € 5/persona

Frutta fresca di stagione (mandarini): € 2,50/persona

Torta di pasticceria: prezzo variabile

**Servizio torta: 2€/persona (nel caso in cui la torta sia portata da fuori, è necessaria la manleva)*



RISTORANTE



Extra: Carta Primi piatti

Mezzi paccheri di Gragnano ai 2 sughi (pomodorino Piccadilly arrosto, cacio & pepe) – € 9/persona

Mafalde di Gragnano trafileate al bronzo alla gricia (Amatriciana bianca) – € 9/persona

Linguine di Gragnano trafileate al bronzo al ragù rustico di Fassona – € 10/persona

Gnocchi fatti in casa con farina di farro bianco al ragù d'anatra nostrana – € 10/persona

Risotto Carnaroli alla milanese con salsiccia nostrana – € 10/persona

Risotto Carnaroli alla trevisana con speck D'Ossvaldo – € 9/persona

Risotto Carnaroli al taleggio Malga DOP e pere – € 9/persona

Extra: mini-carta secondi piatti

Diaframma (200g) di Fassona (presidio Slow Food) cotta a bassa temperatura, patate di montagna al tandoori masala e salsa di pomodorino confit – € 13/persona

Trota salmonata tataki, guacamole home made, pok-choi arrosto e sesamo – € 15/persona

Extra: carta finger food dello chef

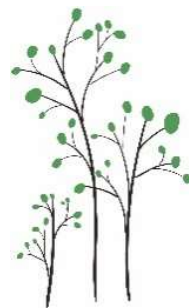
Focaccina al prosciutto crudo D'Ossvaldo, fichi e miele d'acacia bio - € 3/persona

Panzerotto al ragù fatto in casa - € 3/persona

Tartare (40g) di Fassona, fiore del capperò, senape antica e olio bio aromatizzato – € 4/persona

Trota salmonata tataki, guacamole e pepe rosa - € 3/persona

Luccio selvatico marinato all'aneto con salsa Gravlax e crostino di pane ai 5 cereali - € 4/persona



RISTORANTE



Menu beverage

1 bot di vino ogni 3 persone a scelta tra:

Bollicine: "Prosecco DOC millesimato Treviso" – Terredirai

Bianco: "Falanghina del Sannio DOC" – Due Palme

Rosso: "Chianti colli fiorentini DOCG (biologico)" – San Michele a Torri

Caraffa di cocktail analcolico: da definire

Acqua microfiltrata liscia e frizzante

Extra

Caffè servito al tavolo: € 1,5/cad.

Amari 100% naturali: € 4/cad.

Grappe di Romano Levi: € 5/cad.

Spritz: € 5/cad.

Cocktail Premium: € 7/cad.

Cocktail ultra premium: € 9/cad.

Birre artigianali iGEA (0,5L): € 7/cad.

Vino da dolce: prezzo variabile in base alla scelta

Champagne: vedi carta vini

