

RISTORANTE



FOOD · PHILOSOPHY

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 salumi naturali

Pecorino sardo DOP al tartufo nero

Tris di mini tartare di Fassona dello chef

Hummus di ceci e fagioli con giardinetto di verdure croccanti

Bruschettine mediterranee

Extra

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

Primo piatto servito: vedi menù dedicato alla pagina seguente

Secondo piatto servito: vedi menù dedicato alla pagina seguente

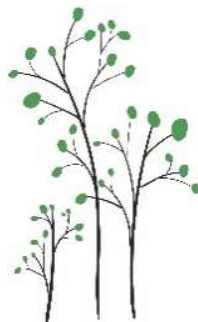
Dessert dalla nostra carta (da concordare prima): prezzo variabile in base alla scelta

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

Frutta fresca di stagione: € 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 alla crema di ciliegini su letto di burrata DOP – € 9/persona

Spaghettoni di Gragnano al ragù bianco di Fassona, crema di Parmigiano 24 mesi, spinacino ripassato e aglio nero – € 10/persona

Fregola sarda allo zafferano con verdure croccanti, lavarello e chutney di pomodorini – € 10/persona

Riso Carnaroli al salto panato, scarola, olive taggiasche e straciatella DOP – € 10/persona

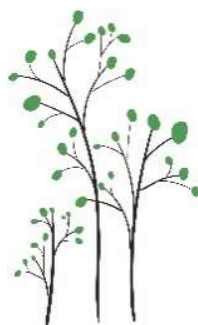
Extra: mini-carta secondi piatti

Diaframma di Fassona (presidio Slow Food), crema di patate dolci, belga stufata e riduzione di Chianti Colli Fiorentini – € 13/persona

Cubotto di Fassona (presidio Slow Food) con patate novelle arrosto, salsa olandese e pomodorini semi dry- € 17/persona

Filetto di trota salmonata e chili di fagioli neri – € 14/persona

Uovo soffice con broccoli, lattughino arrostito, pane nero e salsa allo yogurt - € 10/persona



RISTORANTE



FOOD · PHILOSOPHY

Menu beverage

1 bot di vino ogni 3 persone a scelta tra:

Bollicine: "Prosecco DOC millesimato Treviso" – Terredirai

Bianco: "Chardonnay delle Langhe" – Az. Agricola Giorgio Sobrero

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: € 2/cad.

Amari 100% naturali: € 4/cad.

Grappe di Romano Levi: € 6/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

