

RISTORANTE



FOOD · PHILOSOPHY

Menù per cerimonie

PROPOSTA PER IL

--/--/2021 ore --/--

Per gruppi di 15 o più persone

€ 25 a persona (sconto 30% per bambini)

Menu food (selezionare 5 di 7 portate)

Selezione di salumi naturali

Pecorino sardo DOP al tartufo nero

Trota salmonata marinata agli agrumi e spuma di creme fraiche

Carpaccio di Fassona (presidio Slow Food), parmigiano Reggiano invecchiato 24 mesi e citronette

Crema di ceci con petali di speck croccante

Polenta bramata con funghi trifolati

Mix di bruschettine mediterranee

Extra

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

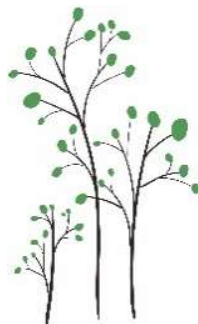
Primo piatto servito: vedi menù dedicato alla pagina seguente

Secondo piatto servito: vedi menù dedicato alla pagina seguente

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

Selezione di frutta fresca di stagione: a partire da € 3/persona

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



+39 338 2255064 | +39 347 8829064

info@igeafood.com

@i.geafood

RISTORANTE



FOOD · PHILOSOPHY

Extra: Carta Primi piatti

Mezzi paccheri di Gragnano alla crema di ciliegini su letto di burrata DOP – € 9/persona

Gnocchi fatti in casa agli spinaci con crema di Gorgonzola DOP – € 10/persona

Conchiglie di Gragnano alle sarde di lago e cima di rape – € 10/persona

Risotto Acquerello con zafferano e salsiccia nostrana – € 11/persona

Extra: carta secondi piatti

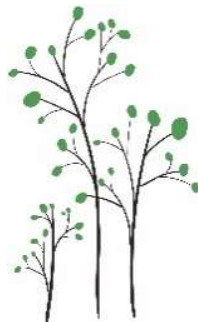
Diaframma di Fassona (presidio Slow Food) con scarole, olive e crema di parmigiano – € 13/persona

Reale di Vitello di Fassona (presidio Slow Food) con polenta bramata e cavolo stufato € 16/persona

Nodino di vitello di Fassona (presidio Slow Food) con patate di montagna al forno – € 15/persona

Uovo poche con crema di patate viola e radicchio - € 11/persona

Pescato del giorno di acqua dolce alla mediterranea (patate di montagna, datterini e olive taggiasche) – Prezzo variabile



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

