

RISTORANTE



FOOD · PHILOSOPHY

## Menù per cerimonie

**PROPOSTA PER IL**

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

*Per gruppi di 15 o più persone*

**€ 30 a persona** (sconto 30% per bambini)

**Menu** food (scegliere 5 di 7 portate)

Selezione di salumi naturali

Pecorino sardo DOP al tartufo nero e mostarda biologica

Trota salmonata marinata agli agrumi e spuma di creme fraiche

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

Catalana di gamberi con pomodori, sedano, basilico e cipolla di tropea (**extra € 2/cad**)

Vitello tonnato (presidio Slow food), jus di Fassona e polvere di caffè (**extra € 2/cad**)

Mix di bruschettine mediterranee

### Extra

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

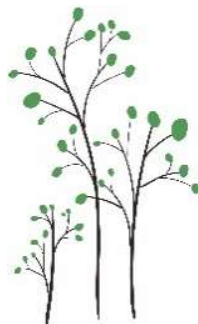
*Primo piatto servito: vedi menù dedicato alla pagina seguente*

*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

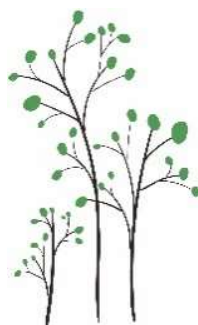


## **Extra: Carta Primi piatti**

- Mezzi paccheri di Gragnano con crema di ciliegini, burrata DOP e basilico – € 10/persona*  
*Festoni di Gragnano al ragù bianco o di Fassona (presidio Slow Food) mantecati al Parmigiano reggiano invecchiato 24 mesi – € 11/persona*  
*Paccheri di Gragnano alla bisque di scampi e crudo di pescato del giorno – € 13/persona*  
*Risotto Acquerello con stracciatella, crema di piselli, menta e limone – € 11/persona*  
*Risotto Acquerello con zafferano e salsiccia nostrana – € 11/persona*

## **Extra: carta secondi piatti**

- Diaframma di Fassona (presidio Slow Food) con patate novelle arrosto e aglio nero – € 14/persona*  
*Guancia di Vitello (presidio Slow Food) laccata con purè alla robuchon - € 16/persona*  
*Tagliata di Fassona (presidio Slow Food) con verdure saltate all'orientale - € 17/persona*  
*Parmigiana di melanzane al forno – € 13/persona*  
*Pescato del giorno di mare in guazzetto o con contorno a scelta – 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: € 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*

