

INFORMAZIONI UTILI

PROPOSTA DI MENÙ PER UN MINIMO DI 8 COMMENSALI

È possibile personalizzare l'evento con un abbinamento vini selezionati dalla nostra cantina, a € 5 a persona (1 bottiglia ogni 3 persone), oppure scegliendo liberamente dalla nostra carta dei vini (servizio al consumo).

Menù alla carta dedicato ai bambini.

Stampa personalizzata del menù per ogni tavolo.

Possibilità, per ciascun partecipante, di scegliere tra il menù di carne e il menù di pesce, da comunicare al momento della prenotazione.

Ai fini della fatturazione farà fede il numero dei partecipanti comunicato almeno 3 giorni prima dell'evento.

La prenotazione sarà considerata confermata solo al ricevimento della caparra.

Vi ricordiamo che il rilascio della sala è previsto entro le ore 16:30.



22070 Capiago Intimiano (Como) - Via Fiume, 19 - Tel +39 031461002
info@ristorantedarosa.com - www.ristorantedarosa.com - CHIUSO IL LUNEDÌ



Menù Emozione

ESTATE

INFORMAZIONI UTILI

PROPOSTA DI MENÙ PER UN MINIMO DI 8 COMMENSALI

È possibile personalizzare l'evento con un abbinamento vini selezionati dalla nostra cantina, a € 5 a persona (1 bottiglia ogni 3 persone), oppure scegliendo liberamente dalla nostra carta dei vini (servizio al consumo).

Menù alla carta dedicato ai bambini.

Stampa personalizzata del menù per ogni tavolo.

Possibilità, per ciascun partecipante, di scegliere tra il menù di carne e il menù di pesce, da comunicare al momento della prenotazione.

Ai fini della fatturazione farà fede il numero dei partecipanti comunicato almeno 3 giorni prima dell'evento.

La prenotazione sarà considerata confermata solo al ricevimento della caparra.

Vi ricordiamo che il rilascio della sala è previsto entro le ore 16:30.



22070 Capiago Intimiano (Como) - Via Fiume, 19 - Tel +39 031461002
info@ristorantedarosa.com - www.ristorantedarosa.com - CHIUSO IL LUNEDÌ



Menù Emozione

ESTATE

Menù di mare

Cocktail di frutta analcolico
Prosecco di Valdobbiadene "Jeio" Extra Brut – Bisol

Mozzarella in carrozza su salsa gazpacho
Polpo e gamberi alla catalana
Pesce spada marinato con filangé di zucchine e menta
Il nostro salmone affumicato con rucola e caprino
Fiore di zucca gratinato ripieno di ricotta e acciughe

Scialatielli con calamari, gamberi, vongole e asparagi

Tris di pesce gratinato con branzino, gamberone e capasanta,
accompagnato da insalata di patate e fagiolini freschi

Torta della nostra pasticceria

Caffè della Torrefazione Izzo - Napoli
Acqua Minerale Recoaro

€ 60,00

A PERSONA VINI ESCLUSI

Menù di terra

Cocktail di frutta analcolico
Prosecco di Valdobbiadene "Jeio" Extra Brut – Bisol

Mozzarella in carrozza su salsa gazpacho
Prosciutto crudo San Daniele con mozzarella di bufala
Mortadella al pistacchio IGP "Levoni" con caprino
Salame al coltello "Marco d'Oggiono"
Fiore di zucca gratinato ripieno di ricotta e acciughe

Riso Carnaroli con salsiccia, peperoni friggirelli
e pistilli di zafferano

Filetto di vitello con salsa alla senape e patate arrosto

Torta della nostra pasticceria

Caffè della Torrefazione Izzo - Napoli
Acqua Minerale Recoaro

€ 60,00

A PERSONA VINI ESCLUSI

Menù di mare

Cocktail di frutta analcolico
Prosecco di Valdobbiadene "Jeio" Extra Brut – Bisol

Mozzarella in carrozza su salsa gazpacho
Polpo e gamberi alla catalana
Pesce spada marinato con filangé di zucchine e menta
Il nostro salmone affumicato con rucola e caprino
Fiore di zucca gratinato ripieno di ricotta e acciughe

Scialatielli con calamari, gamberi, vongole e asparagi

Tris di pesce gratinato con branzino, gamberone e capasanta,
accompagnato da insalata di patate e fagiolini freschi

Torta della nostra pasticceria

Caffè della Torrefazione Izzo - Napoli
Acqua Minerale Recoaro

€ 60,00

A PERSONA VINI ESCLUSI

Menù di terra

Cocktail di frutta analcolico
Prosecco di Valdobbiadene "Jeio" Extra Brut – Bisol

Mozzarella in carrozza su salsa gazpacho
Prosciutto crudo San Daniele con mozzarella di bufala
Mortadella al pistacchio IGP "Levoni" con caprino
Salame al coltello "Marco d'Oggiono"
Fiore di zucca gratinato ripieno di ricotta e acciughe

Riso Carnaroli con salsiccia, peperoni friggirelli
e pistilli di zafferano

Filetto di vitello con salsa alla senape e patate arrosto

Torta della nostra pasticceria

Caffè della Torrefazione Izzo - Napoli
Acqua Minerale Recoaro

€ 60,00

A PERSONA VINI ESCLUSI