

#### 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

#### 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 Rinfresco

ESTATE



## Menù Rinfresco

ESTATE

# Menù

Vallerenze Chardonnay Brut - Vite Colte  
Cocktail di frutta analcolico

Tramezzini con salmone affumicato, robiola e rucola  
Cocktail di gamberi in salsa rosa  
Bruschetta con alice marinata

Prosciutto crudo San Daniele, pancetta arrotolata,  
salame Marco d'Oggiono, bignè con speck,  
brie e cetriolini sott'aceto  
Focaccia morbida al rosmarino farcita con prosciutto  
cotto Gran Biscotto e maionese  
Pizza Margherita tagliata a spicchi  
Chips di zucchine e patate fritte

Riso Carnaroli con salsiccia, peperoni friggibili e pomodorini  
*oppure*  
Paccheri di Gragnano ai frutti di mare

Torta o dessert della nostra pasticceria

**€ 50,00**

A PERSONA BEVANDE INCLUSE

## VINI

Grillo 2024 (Tenute Orestiadi) - TP  
Nerello Mascalese 2024 (Tenute Orestiadi) - TP  
1 bottiglia ogni tre persone

# Menù

Vallerenze Chardonnay Brut - Vite Colte  
Cocktail di frutta analcolico

Tramezzini con salmone affumicato, robiola e rucola  
Cocktail di gamberi in salsa rosa  
Bruschetta con alice marinata

Prosciutto crudo San Daniele, pancetta arrotolata,  
salame Marco d'Oggiono, bignè con speck,  
brie e cetriolini sott'aceto  
Focaccia morbida al rosmarino farcita con prosciutto  
cotto Gran Biscotto e maionese  
Pizza Margherita tagliata a spicchi  
Chips di zucchine e patate fritte

Riso Carnaroli con salsiccia, peperoni friggibili e pomodorini  
*oppure*  
Paccheri di Gragnano ai frutti di mare

Torta o dessert della nostra pasticceria

**€ 50,00**

A PERSONA BEVANDE INCLUSE

## VINI

Grillo 2024 (Tenute Orestiadi) - TP  
Nerello Mascalese 2024 (Tenute Orestiadi) - TP  
1 bottiglia ogni tre persone