



Menù Desiderio

ESTATE

Menù di mare

Cocktail di frutta analcolico
Prosecco di Valdobbiadene "Jeio" Extra Brut – Bisol
Insalata di calamari e gamberi con verdure e avocado

Tentacolo di polpo alla brace su crema di piselli
e spuma di caprino

Scialatielli di pasta fresca con ragù di pescatrice,
zucchine e olive taggiasche

Filetto di ombrina arrostito con caponata
di verdure alla siciliana

Sorbetto al limone o con frutta di stagione

Torta o dessert della nostra pasticceria

Caffè della Torrefazione Izzo - Napoli
Acqua Minerale Recoaro

€ 70,00

A PERSONA

(VINI ESCLUSI)

Menù di terra

Cocktail di frutta analcolico

Prosecco di Valdobbiadene "Jeio" Extra Brut – Bisol

Prosciutto crudo San Daniele con burrata e gnocco fritto

Involtini di vitello con pancetta su crema di piselli

Gnocchi di Mamma Rosa con guanciale, zucchine
e ricotta al profumo di limone

Tagliata di Pluma di Pata Negra con falde di peperoni
alla brace all'aceto balsamico

Sorbetto al limone o con frutta di stagione

Torta o dessert della nostra pasticceria

Caffè della Torrefazione Izzo - Napoli
Acqua Minerale Recoaro

€ 70,00

A PERSONA

(VINI ESCLUSI)

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.

