



Menù Desiderio

AUTUNNO/INVERNO

Menù di mare

Cocktail di frutta analcolico

Prosecco di Valdobbiadene "Jeio" Extra Brut – Bisol

Tartara di tonno rosso con cipolla marinata

Scampo e gambero rosso crudo

Conchiglia di capesanta carpacciata con rucola
e caprino fresco

Tentacolo di polpo alla brace su crema di porri
e funghi porcini

Risotto con mazzancolle, crema di zucca e lime

Trancio di ricciola arrostita su cimetta di rapa
e salsa di cozze alla tarantina

Torta della nostra pasticceria

Caffè della Torrefazione Izzo - Napoli
Acqua Minerale Recoaro

€ 80,00

A PERSONA

(VINI ESCLUSI)

Menù di terra

Cocktail di frutta analcolico

Prosecco di Valdobbiadene "Jeio" Extra Brut – Bisol

Battuta di fassona piemontese al coltello,
tomino fondente e cipolla rossa caramellata

Porcini spadellati su crema al parmigiano,
il suo cestino e briciole di salsiccia croccante

Paccheri di Gragnano con pancetta,
carciofi e pecorino

Tagliata di pluma di maialino iberico alla brace
con salsa chimichurri, patate e crema di carote

Torta della nostra pasticceria

Caffè della Torrefazione Izzo - Napoli
Acqua Minerale Recoaro

€ 80,00

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.

