



## Menù banchetti INVERNO 2018

“il freddo che scalda la tavola”



### dalla terra

L'aperitivo con il benvenuto dello Chef:

*Prosecco di Valdobbiadene Jeio Extra Dry (Bisol)*  
*Cocktail analcolico a base di frutta*

Prosciutto crudo S. Daniele, salame Marco d'Oggiono,  
coppa, speck, sfogliatina con ricotta, spinaci e salsiccia,  
formaggi, sott'olii

Gnocchi di patate di Mamma Rosa con porcini, guanciale  
e tartufo nero

Sorbetto di frutta di stagione

Medaglione di manzo alla griglia su carciofi spadellati  
e casera fondente

Torta per l'occasione o dessert

Caffè

VINI

Merlot 2016 (La Vis) - Chardonnay 2017 (La Vis)  
Prosecco di Valdobbiadene Jeio (Bisol)  
Moscato d'Asti naturale Sourgal (Elio Perrone)

€ 50,00 a persona  
bevande comprese

### dall'acqua salata

Aperitivo con il benvenuto dello Chef:

*Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry*  
*Cocktail analcolico a base di frutta*

Polpo con patate caldo, seppie con finocchi, arance  
e uvetta, alici e pesce spada marinati, salmone  
affumicato con rucola e caprino, code di gamberi in  
salsa rosa, calamaro gratinato

Elica di Gragnano con ragù di ricciola, gamberi rosa  
e ceci al profumo di lardo

Sorbetto di frutta fresca di stagione

Turbante di rombo arrostito su patata schiacciata con  
insalata di puntarelle e acciughe

Torta per l'occasione o dessert

Caffè

VINI

Merlot 2016 (La Vis) - Chardonnay 2017 (La Vis)  
Prosecco di Valdobbiadene Jeio (Bisol)  
Moscato d'Asti naturale Surgal (Elio Perrone)

€ 50,00 a persona  
bevande comprese

### SERVIZI INCLUSI

I menù sono personalizzabili - Scelta per ogni partecipante, se mangiare il menù di carne o di pesce  
Menù alla carta per i bambini - Stampa personalizzata del menù sul tavolo

ristorante pizzeria **DA ROSA** Srl  
Specialità pesce