



Menù banchetti **AUTUNNO 2019**

“sapori intensi e colori caldi”



dalla terra

Cocktail di frutta con il benvenuto dello chef

Prosciutto crudo San Daniele, bresaola artigianale, bruschetta con lardo e miele d'acacia, coppa, fagottino di sfoglia caldo con trevisana e taleggio, bocconcini di grana con uva

Risotto Carnaroli con zucca, salsiccia e gorgonzola

Sorbetto di frutta fresca di stagione

Filetto di manzo Argentino alla griglia con porcini spadellati e patate rustiche

Torta

Caffè

VINI

Merlot 2017 (La Vis)

Chardonnay 2018 (La Vis)

Prosecco di Valdobbiadene Jeio (Bisol)

Moscato d'Asti Sourgal (Elio Perrone)

€ 50,00 a persona
bevande comprese

dall'acqua salata

Cocktail di frutta con il benvenuto dello chef

Polpo e patate, insalata di seppie con finocchi e uva, pesce spada marinati, salmone affumicato con zenzero candito, cocktail di gamberi in salsa rosa, calamaro ripieno e gratinato

Mezza maniche rigate di Gragnano con gamberi, vongole veraci e porcini

Sorbetto di frutta fresca di stagione

Trancio di ricciola e zucca arrostiti con battuto di olive e capperi alla Siciliana

Torta

Caffè

VINI

Merlot 2017 (La Vis)

Chardonnay 2018 (La Vis)

Prosecco di Valdobbiadene Jeio (Bisol)

Moscato d'Asti Sourgal (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