



Menù banchetti PRIMAVERA 2019

“il piacere della freschezza”



dalla terra

Cocktail di frutta con il benvenuto dello chef

Prosciutto crudo San Daniele con burrata la Golosa di Puglia, bresaola artigianale con rucola e scaglie di bitto, lardo su bruschetta e miele d'acacia, coppa con insalata di sedano rapa e maionese, zucchina gratinata al profumo di timo e parmigiano

Risotto Carnaroli con asparagi, speck, pistilli di zafferano e robiola

Sorbetto di frutta fresca di stagione

Filetto di manzo Argentino alla griglia con melanzana alla napoletana e mozzarella fior di latte

Torta

Caffè

VINI

Merlot 2017 [La Vis] - Chardonnay 2017 [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 alla catalana, seppie con filangè di zucchine al profumo di mentuccia, alici marinate, salmone affumicato con rucola e caprino, cocktail di gamberi in salsa rosa, calamaro gratinato

Mezzi paccheri di Gragnano con gamberi, vongole veraci e fagiolini

Sorbetto di frutta fresca di stagione

Trancio di ricciola arrostita su asparagi e patata in camicia di pancetta

Torta

Caffè

VINI

Merlot 2017 [La Vis] - Chardonnay 2017 [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