



Di seguito troverete alcuni menù,
ideati per fornire ai nostri clienti delle linee guida.
È possibile apportare variazioni di portate all'interno del
menù in modo da personalizzare i vostri eventi.

MENU' SERVITI AL TAVOLO

Tutti i menù prevedono le portate indicate

Un dolce

Acqua e caffè

Una bottiglia di vino ogni 6 persone

Tutti i prezzi si intendono iva 10% esclusa



MENU' 1

Antipasto

Salumi e formaggi tipici con mostarde senapate
Verdure in agrodolce

Primo

Il Riso Carnaroli preparato con prodotti a seconda della stagione
(su richiesta)

Secondo

Arrosto di coppa
Patate al forno e verdure al vapore

EURO 25,00 A PERSONA



MENU'2

Antipasto

Salumi e formaggi tipici con mostarde senapate

Primo

Il Riso Carnaroli preparato con prodotti a seconda della stagione
(su richiesta)

Secondo

Grigliata mista di carne
Patate al forno e misticanza

EURO 30,00 A PERSONA



MENU'3

Antipasto

Polipetti stufati
Cozze in bianco

Primo

Risotto con gamberi al profumo di mare

Secondo

Trancio di ombrina con salsa guacamole e pomodorini confit
Insalata mista

EURO 35,00 A PERSONA