

MENU INVERNALI 2024

Ottobre-Aprile

I NOSTRI COFFEE BREAK:

Welcome Coffee Mini:

8€ (+ 10% iva a persona)

Caffè in thermos
Latte caldo /freddo
Tè caldo al limone
Succhi di frutta vari gusti
Acqua microfiltrata naturale e gassata
Pasticceria da Thè Assortita

Solo Dolce

10€ (+ 10% iva a persona)

Mini Cornettini assortiti dolci
Torta di mele
Mini muffin assortiti
Kraffen ripieni
Caffè in thermos
Latte caldo /freddo
Succhi di frutta Arancia Pompelmo ed Ananas
Acqua microfiltrata naturale e gassata

Dolce e Salato:

10€ (+ 10% iva a persona)

Crostatine Mignon Fantasia
Mini Croissant Dolci Assortiti
Mini bottoncini Ripieni
Pizzette Rosse di Pasta Sfoglia
Caffè in thermos
Latte caldo /freddo
Succhi di frutta Arancia Pompelmo ed Ananas
Acqua microfiltrata naturale e gassata

Roma:

12€ (+ 10% iva a persona)

Ciambellone
Maritozzi
Crostata Ricotta e Visciole
Tramezzini
Caffè in thermos
Latte caldo /freddo
Succhi di frutta Arancia Pompelmo ed Ananas
Acqua microfiltrata naturale e gassata

I NOSTRI LUNCH

€35 (+ 10% iva a persona)

NO secondo e No frutta €30 (+ 10% iva a persona)

Cena +25%

Servizio al tavolo + €4.50 (+ 10% iva a persona) (fino a 150 pax)

Possibilità di sedersi al tavolo senza servizio + €2.50 (+ 10% iva a persona) (fino a 200 pax)

Otto

Treccia di Bufala campana D.O.P
Zuppa di Orzo con Cannellini e Cicorietta
Ravioli con Polenta e Montasio ai Funghi Porcini
Arrosto di Vitella al Pepe Verde
Gratin di Patate al Latte
Pane fatto in casa
Frutta di stagione
Torta Tartufata
Acqua microfiltrata naturale e gassata
Caffè in thermos

Nove

Soufflè alla Zucca con Crumble di Amaretti e Salsa al Taleggio
Tagliere di Salumi e Formaggi Assortiti accompagnati da Mostarde e Miele
Agnolotti di Carne con Fonduta al Tartufo Granella di Nocciole e Parmigiano Reggiano
Polpette di Manzo con Funghi Pachino e Timo
Cicoria Ripassata
Pane fatto in casa
Frutta di stagione
Tiramisu'
Acqua microfiltrata naturale e gassata
Caffè in thermos

Dieci

Parmigiana di Melanzane
Insalata Tirolese con Brie Rughetta Pere e Noci
Mezzelune con Cime di Rapa e Acciughe al Ragu' Bianco e Ricotta Salata
Petto di Vitella alla Fornara
Rostii di Patate
Pane fatto in casa
Frutta di stagione
Torta di Carote con Salsa al Caramello
Acqua microfiltrata naturale e gassata
Caffè in thermos

Undici

Prosciutto Crudo con Perle di Bufala
Flan di Carciofi e Ricotta con Crema di Pecorino e Sesamo
Casarecce all'Amatriciana Scomposta
Stracotto di Manzo all'Amarone
Polenta grigliata al Rosmarino
Pane fatto in casa
Frutta di Stagione
Dolce Raffaello
Acqua microfiltrata naturale e gassata
Caffè in thermos

I NOSTRI LUNCH di PESCE

€40 (+ 10% iva a persona)

NO secondo e NO frutta €35 (+ 10% iva a persona)

Cena +25%

Dodici

Salmone marinato agli agrumi
Catalana di Gamberi
Gnocchetti Zucchine e Mazzancolle
Filetto di orata in crosta di patate
Verdure gratinate
Pane fatto in casa
Frutta di stagione
Dolce della casa
Acqua microfiltrata naturale e gassata
Caffè in thermos

Tredici

Insalata di Mare
Polpo alla Catalana
Ravioli di Cernia con Pomodorini Gialli e Pistacchi
Filetto di Tonno in Crosta di Mandorle
Cubi di patate infornate con pachino
Pane fatto in casa
Frutta di stagione
Delizia al Limone
Acqua microfiltrata naturale e gassata
Caffè in thermos

LUNCH VEGETARIANO

€30 (+ 10% iva a persona)

Quattordici

Sformato di Melanzane con Salsa alla Pizzaiola
Insalata Caprese
Ravioli di Zucca con Salsa al Gorgonzola e Radicchio
Verdure Gratinatate
Patate al Forno
Pane fatto in casa
Frutta di stagione
CheeseCake ai Frutti Neri
Acqua microfiltrata naturale e gassata
Caffè in thermos

LUNCH ALL'ITALIANA

€35 (+ 10% iva a persona)

Antipasto all'Italiana
Lasagna al Ragù Bianco e Provola
Agnolotti di Brasato con fonduta di Parmigiano Tartufo e Nocciole
Arrostito di Vitella agli Agrumi
Caponata
Tiramisù
Acqua microfiltrata naturale e gassata

Vino Bianco della casa **a consuntivo**
Vino Rosso della casa **a consuntivo**

Aperitivo

€26 (+ 10% iva a persona)

Stuzzicheria Salata
Mini Tulipani Assortiti
Focaccine di Pasta Pane
Vou le Vant Assortiti
Gran Fritto Pastellato
Straccetti di Pollo Speziate Croccanti
Rostii di Patate
Pasticceria Mignon
Acqua microfiltrata naturale e gassata
Cocktail Analcolico alla Frutta
+
Prosecco Valdobbiadene Millesimato "Follador" **a consuntivo**

Brunch

€28 (+ 10% iva a persona)

Stuzzicheria Salata

Mini Croissant Salati

Cestini di Pasta Brisè ripieni

Bottoncini Ripieni

Tagliere di Bresaola con Scaglie di Grana Rughetta e Aceto Balsamico

Lasagna al Ragu' Bolognese

Mini Mousse Assortite

Acqua microfiltrata naturale e gassata

Cocktail Analcolico alla Frutta

+

Prosecco Valdobbiadene Millesimato "Follador" **a consuntivo**

Aperitivo Fusion

€38 (+ 10% iva a persona)

Stuzzicheria Salata

Vou le Vant

Riso Integrali con Gamberi e Verdurine Croccanti

Fritto Misto Pastellato

Tatakya di Tonno Marinato alla Soya e Pane Carasau

Salmone Marinato agli Agrumi con Stracciatella e Mango

Hummus di Ceci con Tahina e Crostini di Pane al Rosmarino

Insalata di spinaci Cachi Vaniglia e scaglie di mandorle

Magia al Pistacchio

Acqua microfiltrata naturale e gassata

+

Vino Bianco a scelta nella carta vini **a consuntivo**

e/o

Prosecco Valdobbiadene Millesimato "Follador" **a consuntivo**

I NOSTRI LUNCH BOX

*Sono serviti in pratiche buste di carta con manici
e ogni vivanda in comodi e appositi contenitori biodegradabili*

Basic

€13,00 (+ 10% iva a persona)

Medaglione ripieno di prosciutto crudo e formaggio
Panino caprese (pomodoro e mozzarella)
1 frutto
1 bottiglia d'acqua in PLA 0.5

Plus

€15 (+ 10% iva a persona)

Panino prosciutto crudo, pomodoro e mozzarella
Insalata di cereali
1 frutto
1 bottiglia d'acqua in PLA 0.5

Gourmet

€18,00 (+ 10% iva a persona)

Mafaldina siciliana ripiena di salmone affumicato, stracciatella e guacamole
Pane arabo bianco ripieno di bresaola, rughetta, pomodorini secchi e parmigiano reggiano
1 frutto
1 bottiglia d'acqua in PLA 0.5

Top

€22,00 (+ 10% iva a persona)

*Parmigiana di melanzana
Insalata Tirolese (pomodori secchi, brie, scaglie di parmigiano e rughetta)
Sbriciolata con crema chantilly e fragole
1 bottiglia d'acqua in PLA 0.5*

Per i servizi di standing buffet non sono previsti camerieri dedicati. L'eventuale cameriere dedicato può essere richiesto e ha un costo di €200 + 22% iva.

Per garantire sempre la massima qualità usiamo solo prodotti di stagione, per questo i prezzi dei nostri menu potrebbero subire variazioni a causa di aumenti delle materie prime.

Si riterranno bloccati i preventivi ristorativi confermati per iscritto e per i quali è stato già pagato un acconto