



MENU' I P-E IO



Menù di terra

Cocktail di frutta analcolico con frivolezze dello chef

Prosciutto crudo di Parma, salame mantovano, speck e brie, cestino di parmigiano con insalata fantasia, cornetto di sfoglia alla caprese

Risotto con crema di peperoni gialli, punte d'asparagi e timo

Scialatielli di pasta fresca con pomodorini, fiori di zucca e mozzarella di bufala

Sorbetto al limone con cannuccia di liquirizia

Millefoglie di vitello, zucchine e patate con pomodoro gratinato

Torta

Caffè

VINI

Merlot 2008 (La Vis)

Chardonnay 2008 (La Vis)

Prosecco di valdobbiadene (Marsuret)

Moscato d'Asti naturale (Elio Perrone)

€ 39,00 a persona
bevande comprese



Menù di mare

Cocktail di frutta analcolico con frivolezze dello chef

Insalata di mare assortita, carpaccio di orata marinato con erbe profumate, cornetto di pasta sfoglia con ricotta e gamberi, medaglione di salmone affumicato e robiola

Scialatielli di pasta fresca ai frutti di mare

Risotto con asparagi code di gambero ai profumi del mediterraneo

Sorbetto al limone con cannucialiquirizia

Scaloppina di orata al forno su salsa al pomodoro, rucola e dadolata mozzarella di bufala

Torta

Caffè

VINI

Merlot 2008 (La Vis)

Chardonnay 2008 (La Vis)

Prosecco di valdobbiadene (Marsuret)

Moscato d'Asti naturale (Elio Perrone)

€ 39,00 a persona
bevande comprese

I MENU' SONO PERSONALIZZABILI, I PARTECIPANTI POSSONO SCEGLIERE TRA LE DUE PROPOSTE AL MOMENTO DELLA CONFERMA. POSSIBILITA' DI MENU' ALLA CARTA PER I BIMBI

ristorante pizzeria **DA ROSA** snc
Specialità pesce



MENU' 2 P-E IO



Menù di terra

Cocktail di frutta analcolico con frivolezze dello chef

Prosciutto crudo di Parma, salame mantovano, speck e brie, cestino di parmigiano con insalata fantasia, cornetto di sfoglia alla caprese

Risotto con crema di peperoni gialli, punte d'asparagi e timo

Scialatielli di pasta fresca con pomodorini, fiori di zucca e mozzarella di bufala

Millefoglie di vitello, zucchine, patate con pomodoro gratinato

Sorbetto al limone con cannuccia di liquirizia

Tagliata di manzo con rucola, datterini conditi e patate arrosto

Torta

Caffè

VINI

Merlot 2008 (La Vis)

Chardonnay 2008 (La Vis)

Prosecco di valdobbiadene (Marsuret)

Moscato d'Asti naturale (Elio Perrone)

€ 42,00 a persona
bevande comprese



Menù di mare

Cocktail di frutta analcolico con frivolezze dello chef

Insalata di mare assortita, carpaccio di orata marinato con erbe profumate, cornetto di pasta sfoglia con ricotta e gamberi, medaglione di salmone affumicato e robiola

Scialatielli di pasta fresca ai frutti di mare

Risotto con asparagi code di gambero ai profumi del mediterraneo

Scaloppina di orata al forno su salsa al pomodoro, rucola e dadolata mozzarella di bufala

Sorbetto al limone con cannuccia liquirizia

Frittura mista di pesce con chips di patate e zucchine

Torta

Caffè

VINI

Merlot 2008 (La Vis)

Chardonnay 2008 (La Vis)

Prosecco di valdobbiadene (Marsuret)

Moscato d'Asti naturale (Elio Perrone)

€ 42,00 a persona
bevande comprese

I MENU' SONO PERSONALIZZABILI, I PARTECIPANTI POSSONO SCEGLIERE TRA LE DUE PROPOSTE AL MOMENTO DELLA CONFERMA. POSSIBILITA' DI MENU' ALLA CARTA PER I BIMBI