



Lunch Dinner

Pagina 1/4

Lunch Dinner - 4 portate

Include: tavoli apparecchiati, decorazioni floreali, centrotavola e stampa menu personalizzato

"STYLE"

75,00 p.p.

Piccolo caprino alle olive e caviale di melanzane

Orecchiette al ragù di carciofi e ricotta

Rollata di tacchinella al pistacchio e ragusano

Gran bignè con crema limone

Caffè e frivolezze

Acqua naturale e gasata

Vini selezionati dalla nostra cantina

"CHARME"

80,00 p.p.

Rosetta di manzo marinata con insalatina e pomodori appassiti

Gigli di pasta fresca con ragout di coniglio e ricotta infornata

Costoletta di maialino al pane aromatico

Coppa di gelatina con crema inglese

Caffè e frivolezze

Acqua naturale e gasata

Vini selezionati dalla nostra cantina

"LUXURY"

80,00 p.p.

Terrina di verdure con cornetti di bresaola e caprino alle erbe

Tripolina di grano duro all'acciuga rossa e mollica tostata

Filetto di mupa con salsa matalotta e patate tornite al vapore

Parfait alla menta con salsa alle fragole

Caffè e frivolezze

Acqua naturale e gasata

Vini selezionati dalla nostra cantina

I prezzi si intendono Iva 10% e servizio incluso.

Le tariffe sono riferite agli eventi prenotati fino a dicembre 2009



Lunch Dinner

Pagina 2/4

Lunch Dinner - 4 portate

Include: tavoli apparecchiati, decorazioni floreali, centrotavola e stampa menu personalizzato

"ELEGANCE"

85,00 p.p.

Salmone marinato con agrumi su germogli misti
Maccheroncini di Gragnano con calamari spillo e patate al rosmarino
Turbante di orata con piccola blunoise di verdure all'agro
Bianco mangiare con mandorle e pistacchi
Caffè e frivolezze
Acqua naturale e gasata
Vini selezionati dalla nostra cantina

"CLASS"

90,00 p.p.

Insalatina di gamberi con perle di melone, sedano e mela
Lasagnette al limone con vongole, zucchine e calamari
Filetto di dentice con spuma al finocchietto e flan di verdure
Mousse al cioccolato e pere
Caffè e frivolezze
Acqua naturale e gasata
Vini selezionati dalla nostra cantina

"SOPHISTICATION"

90,00 p.p.

Tartara di pesce spada e tonno con erbe fresche e melone
Risotto con bocconcini di salmone selvatico e rucoletta
Filetto di branzino in panura di pane di Monreale
Nuvola di yogurt ai frutti di bosco
Caffè e frivolezze
Acqua naturale e gasata
Vini selezionati dalla nostra cantina

I prezzi si intendono Iva 10% e servizio incluso.

Le tariffe sono riferite agli eventi prenotati fino a dicembre 2009



Lunch Dinner

Pagina 3/4

Lunch Dinner - Proposte Sostitutive

Le seguenti portate si sostituiscono ai piatti dei menu "Lunch / Dinner" senza alcun supplemento

ANTIPASTI DI PESCE

Insalata di aringhe, arance e finocchio croccante
Tartara di spada con erbe fresche e melone
Carpaccio di salmone con soncino e rafano

ANTIPASTI DI CARNE

Tartara di manzo e mango in olio d'oliva
Manzo marinato con scaglie di cacio tipico ed emulsione di olive nere
Filetto di maiale affumicato con pere e tuma persa

ANTIPASTI VEGETARIANI

Cappuccino di zucchine verdi e farro
Involtini di melanzane con verdure stufate
Soufflé di patate e porri

PRIMI PIATTI DI PESCE

Tagliatelle con salmone fresco e capperi
Casarecce di pasta fresca con pistilli di zafferano e bocconcini di spada e menta
Ravioli di spada e melanzana con battuta di pomodori pachino
Risotto con code di gambero e pesto di rucola

PRIMI PIATTI NO PESCE

Reginette con favette e carciofi al finocchietto (da marzo a maggio)
Busiate con ragout d'agnello e funghi freschi (da ottobre a marzo)
Crespelle con fonduta di formaggi, pancetta e radicchio
Rigatoni alla Norma classica

PRIMI PIATTI VEGETARIANI

Sedanini con broccoli in tegame
Gnocchetti con pomodorini arrostiti e pesto leggero
Fiocco di caciocavallo con vellutata di zucca
Ravioli di mozzarella con battuto di pomodoro e basilico

I prezzi si intendono Iva 10% e servizio incluso.

Le tariffe sono riferite agli eventi prenotati fino a dicembre 2009



Lunch Dinner

Pagina 4/4

Lunch Dinner - Proposte Sostitutive

Le seguenti portate si sostituiscono ai piatti dei menu "Lunch / Dinner" senza alcun supplemento

SECONDI PIATTI PESCE

- Filetti di pescatrice alle spezie, cannella e uva
- Darma di salmone con crosta di olive nere
- Trancio di spada aromatizzata alla menta ed olio verde
- Fagottino di cernia all'arancia
- Trancia di tonno profumato al limone, lauro e carote
- Filetto di branzino in panura di pane di Monreale

SECONDI PIATTI CARNE

- Fagottino di vitellino alla cerdese con verdure sauté
- Straccetti di manzo al marsala su crostone di pane aromatico
- Costata di manzo picchettata e lardellata al vino rosso con verdure alla griglia
- Fagottino di pollo con scamorza e pomodoro secco
- Piccatina di vitello su rosti di patate e salsa porri

SECONDI PIATTI VEGETARIANI

- Torta salata con melanzane e pomodori
- Hamburger vegetali con fagiolini verdi
- Bistecche di soia alla milanese

DESSERTS

- Soufflé di zuppa inglese con crema al rosolio
- Nuvola di yogurt ai frutti di bosco
- Trancetto di torta devil
- Bavarese alla menta e cioccolato
- Bavarese alla cannella con spiedo di ananas padellata e salsa vaniglia
- Cestino di sfoglia al mascarpone
- Cannolo classico siciliano
- Tronchetto cassata gelato
- Soufflé al formaggio su composta di mirtilli