

GRAN MINI CHURRASCO

Euro **39.00**

Antipasto a Buffet

Frango (Pollo),
Pernil de Porco (coscia di Maiale),
Chuleta (controfiletto di Manzo),
Picanha (codone di Manzo),

Contorni: Riso basmati, Feijolada, Farofa,
Vinaigrette, Panini al formaggio
Banana, Polenta, anelli di Cipolla e Manioca fritti,
e per finire ... Ananas allo spiedo

*

Dessert della casa oppure
torta da ricorrenza (solo su prenotazione)
Acqua: S. Bernardo naturale - gassata
VINI a scelta fra:
Trebiano d'Abruzzo DOC Casal Thaulero oppure
Montepulciano d'Abruzzo DOC Casal Thaulero
(1 bottiglia di vino ogni tre persone)
Acqua: S. Bernardo

Caffè limoncello o liquore alla liquirizia

si richiede un acconto per le prenotazioni che superano i 10 partecipanti

GRANCHURRASCO

Euro **47.00**

Antipasto al buffet

Portate di carne alla spada

Linguiça (Salsiccia)
Frango (Pollo),
Costela de Bui (Punta di petto di Vitello/Vitellone)
Peito de perù (Tacchino con pancetta),
Pernil de Porco (Coscia di Maiale),
Chuleta (Controfiletto di Manzo),
Picanha (Codone di Manzo),
Alcatra (Scamone di Manzo),
Presunto (Prosciutto di Praga).

Contorni:

Riso basmati, Feijolada, Farofa, Vinaigrette, Panini al formaggio,
Fritti di ...Banana (Platano), Polenta, Anelli di Cipolla e Manioca

Per finire.... Ananas allo spiedo

Dessert
selezione dal buffet oppure torta personalizzata (solo su ordinazione)

1 bottiglia di vino ogni tre persone a scelta fra:
Trebiano d'Abruzzo DOC oppure Montepulciano d'Abruzzo DOC (Casal Thaulero)
Acqua: S. Benedetto
Caffè, limoncello

si richiede un acconto per le prenotazioni che superano i 10 partecipanti

CENA 1**Euro 38.00**

Antipasto dal nostro Ricco Buffet

*

Agnolotti ripieni di Chianina e Funghi Cardoncelli
Conditi con Burro e Brunoise di Ortaggi Invernali

e

Risotto mantecato alla "Pilota"

*

Controfiletto di Manzo alla griglia
servito con salsa BBQ e patate al forno

Dessert della casa Oppure Torta da ricorrenza (solo su prenotazione)

Acqua: S.Bernardo naturale - gassata

(una bottiglia ogni 3 persone)

Trebbiano d'Abruzzo doc oppure Montepulciano d'Abruzzo doc

"Casal Thaulero"

(I vini potrenno subire variazioni di etichetta ma non a dispetto della qualità)

*

Caffè

valido solo per prenotazioni di almeno 15 minimo garantito persone e acconto del 20%

CENA 2**Euro 43.00**

Antipasto dal nostro Ricco Buffet

*

CREPELLA DI GRANO SARACENO

farcita di Cime di Rapa e Pancetta Gratinata "all'Arrabbiata

e

RISOTTO MANTECATO ALLA "PILOTA"

Con Magro di Suino, Rosmarino e Cannella

*

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

bardato con Salvia e Pancetta e patate parigine al rosmarino

*

Dessert a buffet oppure torta personalizzata

*

Acqua: S.Bernardo naturale - gassata

Vino (una bottiglia ogni 3 persone) a scelta fra

Chianti dei colli Senesi "Fattoria del Cerro"

oppure

Riesling vivace "F.Montagna"

(I vini potrenno subire variazioni di etichetta ma non a dispetto della qualità)

Caffè

valido solo per prenotazioni con almeno 15 partecipanti minimo garantito e acconto del 20%

CENA 3**Euro 48.00**

Flûte di prosecco

Antipasto dal nostro Ricco Buffet

*

Risotto mantecato al Primosale ed Asparagi

e

Trofie Liguri saltate con Dadolata di Zucca e Gamberi

*

Tagliata di Filetto di Manzo scottato nel forno a legna

con salsa Spagnola e patate parigine al forno

*

Dessert a buffet oppure torta personalizzata

Acqua: S.Bernardo naturale - gassata

Vino (una bottiglia ogni 3 persone) a scelta fra

Morellino di Scansano "Terenzi" Toscana oppure

Funtanalaras di Gallura "Cantina del Vermentino" - Sardegna

(I vini potrenno subire variazioni di etichetta ma non a dispetto della qualità)

Caffè

valido solo per prenotazioni con almeno 15 partecipanti con minimo garantito e acconto del 20%

MENÙ PIZZA

Euro 25.00

Una PIZZA a scelta fra

Marinara - Margherita – Napoli
4 Stagioni - Siciliana - Caprese
Diavola – Vegetariana – Cotto e Funghi
Parmigiana - 4Formaggi - Vesuvio

*

Una Bevanda a scelta fra

Bibita media o Birra media o 1\4 di Vino od Acqua

*

Dessert della casa
Oppure
Torta da ricorrenza (solo su prenotazione)

Caffè e Limoncello

menù con minimo garantito si richiede un acconto per le prenotazioni che superano i 10 partecipanti

FIFTY-FIFTY

ANTIPASTO DAL NOSTRO BUFFET

*

CREPELLA DI GRANO SARACENO
farcita di Cime di Rapa e Pancetta Gratinata all'Arrabbiata

e

RISOTTO MANTECATO ALLA "PILOTA"
Con Magro di Suino, Rosmarino e Cannella

*

Tre portate di Carne alla Spada:

SCAMONE

REALE DI MANZO

TACCHINO con PANCETTA

con Patate novelle arrosto e Vinaigrette

*

Dessert della casa Oppure Torta da ricorrenza (solo su prenotazione)

*

Acqua: S.Bernardo naturale - gassata

(una bottiglia ogni 3 persone)

Trebbiano d'Abruzzo doc oppure Montepulciano d'Abruzzo doc

"Casal Thaulero"

(I vini potrenno subire variazioni di etichetta ma non a dispetto della qualità)

*

Caffè e Limoncello

Si richiede un numero minimo garantito ed un acconto del 20%