ANTIPASTO DUE PRIMI E UN CONTORNO

Prevede
Un antipasto due assaggi di primi, un contorno uguale
per tutti, da scegliere tra le nostre proposte qui sotto elencate e da concordare
qualche giorno prima dell'evento.
E' inclusa acqua in bottiglia e focacce e il servizio di eventuale torta che porterete (con scontrino fiscale).

Antipasti da concorda prima

- Bufalina prosciutto e speck
- Misto salumi e formaggi
- Fagioli e cotiche e prosciutto in coccio
- Trippa alla romana in coccio
- Fagioli e salsicce al sugo in coccio
- Focaccia integrale o pinsa
- Carpaccio di carne rucola e parmigiano
- Zucchine a jiulienne fritte
- Carciofi a spicchi fritti
- Bocconcini di Baccalà pastellati fritti
- Insalatina di Mare Polpo, gamberi, seppia sedano, carote, finocchio
- Carpaccio di polpo

Contorni da concordare prima

- Cicoria ripassata o all'agro
- Broccoletti ripassati o all'agro
- Patate al forno
- patate fritte
- Radicchi al forno

Primi da concorda prima

Polenta al Ragù di carni
- Polenta ai Porcini
- Polenta al ragù di cinghiale al coltello
- Polenta Tartufo, pancetta affumicata e pecorino
- Polenta alla Vaccinara
- Polenta all'Amatriciana
- Polenta alla Gricia

- Pappardelle a Ragù di cinghiale
- Pappardelle ai Porcini
- Paccheri all'Amatriciana
- Spaghettoni al cacio e pepe (anche versione vegana)
- Pennone rigato al tartufo guanciale e pecorino
- Spaghettone arrabbiato 'Nduja, pomodoro, peperoncino e olive.

- Raviolo alla Carbonara condito alla carbonara, guanciale, uovo, pecorino, pepe (ripieni di formaggio morbido)
- Ravioli alla Sorrentina conditi con sugo di ciliegino fresco e basilico (ripieni di mozzarella, basilico, parmigiano, pomodori secchi
- Raviolo Tartufo e ricotta condito al burro, parmigiano e pepe
- Paccheri al sugo di polipo e gamberi
- Pennoni alla crema di Gamberi

€ 32