TRE SCELTE PER TUTTI

A differenza delle altre formule, dove è possibile scegliere una sola voce di menù
in anticipo per ogni categoria (antipasti, primi, secondi, contorni) uguale per tutti, l
a formula TRE SCELTE per portata offre la possibilità di creare,
per i vostri ospiti, un piccolo menù composto da
tre antipasti, tre primi, tre secondi e tre contorni da concordare prima

Ogni commensale potrà così scegliere la pietanza che più preferisce, una per ogni categoria:
un antipasto, un primo, un secondo ed un contorno.
I piatti da scegliere sono elencati dopo la sezione “le formule” e sono da concordare qualche giorno prima dell’evento.
E’ inclusa acqua in bottiglia, le focacce, il servizio di eventuale torta che porterete (con scontrino fiscale)
ed un cameriere sorridente a vostra disposizione.

Antipasti

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

Primi

- Polenta al Ragù di carni
- Polenta ai Porcini
- Polenta Ragù di cinghiale tritato al coltello
- Polenta Tartufo, pancetta affumicata e pecorino
- Polenta Sugo alla Vaccinara
- Polenta Amatriciana
- Polenta 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

SECONDI

-Arrosticini di pecora timo e rosmarino
-Arrosticini di pannicolo di Chianina marinati in spezie avvolti da pizza fritta
-Carpaccio di carle rucola e parmiggiano, Bresaola olio e linome,
carpaccio di verdure crude al limone aceto e pepi misti
-Stinco di maiale
-Filetto di manzo danese con pancetta in crosta di pane
-Tagliata di pannicolo con cipolla rossa di tropea alle spezie mediterranee
-Tagliata di manzo regola e aceto balsamico
-Coda alla vaccinara
-Tris Hamburger di salsiccia di fegato, di manzo di baccalà
- Hamburger in crosta di pane e guanciale e provola
- Bistecca di manzo
- Polpo alla griglia
- Bis di Hamburger di Salmone e di baccalà
- Spedino di gamberi e seppie in padella al vino bianco

Contorni da concordare prima

- Cicoria ripassata o all’agro
- Broccoletti ripassati o all’agro
- Patate al forno
- patate fritte
- Radicchio al forno

€ 40