

GENE DI NATALE AZIENDALI

Menù 1 - 45€ cqd.

Antipasti

- Selezione di salumi con focaccia
- Tagliere di formaggi stagionati e freschi con miele, gherigli di noci e marmellata
- Arrosticini di totano fritti

Primo - uno a scelta (per tutto il tavolo) tra

- Risotto con pasta di salame e zafferano
- Raviolo di burrata con pomodoro e basilico fresco
- Lasagnetta con gamberi e zucchine

Secondo

- Filetto di maialino al vino rosso di Montepulciano con patate al rosmarino

Concludiamo in dolcezza

- Sorbetto al limone
- Panettone e pandoro con crema di mascarpone

Acqua, coperto, caffè, vino (1 bottiglia x 4 persone)

Menù 2 - 55€ cqd.

Antipasti

- Selezione di salumi con focaccia
- Piccole tartare di manzo francesi con senape, acciughe e capperi in fiore
- Insalatina di mare con pomodorini, patate e olio al prezzemolo

Primo - uno a scelta (per tutto il tavolo) tra

- Risotto con zucca, fuso di Zola naturale e gherigli di noci
- Lasagnetta con salsiccia, funghi porcini e morbida patata
- Ravioli di baccalà con salsa di pistacchio

Secondo

- Rana pescatrice al prosecco di Valdobbiadene con funghi porcini

Concludiamo in dolcezza

- Sorbetto al limone
- Panettone e pandoro con crema di mascarpone

Acqua, coperto, caffè, vino (1 bottiglia x 4 persone)

Per prenotare scrivere a pantarei2.0@icloud.com

NOTE: 1) è possibile modificare il numero dei partecipanti entro 48 ore dall'evento; in caso contrario, per ogni commensale assente si applicherà una penale del 50% 2) dove richiesto, la scelta tra i primi e tra primo o secondo va fatta anticipatamente ed uguale per tutto il tavolo.