

Menù su prenotazione

Se stai pensando di organizzare un evento, una cena aziendale o una ricorrenza, abbiamo delle proposte per te che possano soddisfare tutti i tuoi invitati
Contattaci ed insieme possiamo studiare il menù più adatto alle vostre esigenze

(PROPOSTA PER UN EVENTO MINIMO DI 10 PERSONE)

Antipasti

- Impepata di cozze** X
Sughetto al vin bianco e pachino
- Cuoppo napoletano**
Montanare, croccè, arancini e zeppole
- Flan della casa** X
Con ingredienti freschi di stagione
- Bufala campana** X
Con cascata di crudo e letto di rucola
- Tagliere misto** X
Affettati freschi, latticini e formaggi
- Prosciutto crudo e melone** X
- Soutè di vongole** X
Vin bianco, prezzemolo e pachino
- Cozze alla tarantina** X
Piccante su richiesta
- Montanare**
Pomodoro San Marzano, parmigiano e basilico
- Polpo e patate** X
Con sedano e olive taggiasche
- Zeppoline sale e pepe**
Con cascata di crudo e stracciata
- Guazzetto di pesce** X
Con pescato del giorno
- Tris di carpacci** X
Tonno, Pesce spada e Salmone

Primi

- Orecchiette alla lucania**
Con cime di rapa e peperoncino crusco di senise
- Fusilloni caserecci** X
Con ragù bianco di salsiccia, crema di friarielli e stracciatella pugliese
- Paccheri di Gragnano** X
Pomodoro San Marzano e pescato del giorno
- Fusilloni al ragù di salsiccia** X
Con stracciatella pugliese
- Trofie con vongole veraci** X
Con bottarga di tonno
- Scialatielli zucchine e gamberi** X
Con crema di zafferano
- Risotto salsiccia fresca e radicchio** X
- Scialatielli ai gamberi** X
Con gamberi e bisque di gamberi
- Scialatielli al pesce spada** X
Con crema di pachino
- La chicca di mare**
Crema di pomodoro San Marzano, cozze, calamari e gamberi
- Pasta fagioli e cozze** X
Ditalini con crema di fagioli e cozze
- Tagliolini speck e asparagi** X
Con crema di zafferano
- Scialatielli all'amatriciana di mare** X
Gamberi e guanciale

Secondi

- Filetto di spada** X
Alla griglia
- Tagliata di vitello** X
Su maionese di peperoni cruschi
- Orata al forno** X
Alla marinara
- Spada alla siciliana** X
Con capperi e olive
- Salmone alla griglia** X
- Trancio di Ombrina** X
In crosta di patate
- Polpette al sugo**
Come da tradizione
- Filetto di tonno** X
In crosta di sesamo misto
- Filetto di branzino** X
Al cartoccio
- Filetto di maiale** X
Scottato in padella alle erbe aromatiche con glassa di aceto
- Fritto di pesce** X
Con calamari, gamberi e alici
- Spezzatino di manzo** X
In cesto di panpizza

Contorni

- Verdure alla griglia** X
Zucchine, melanzane e peperoni
- Caponata di verdure**
Con capperi e olive
- Patate cotte a legna** X
- Patatine fritte**
- Insalata mista** X
- Finocchi gratinati**
- Crudités di finocchi** X

Il menù viene personalizzato e creato sempre insieme ai clienti. Il servizio è il classico al tavolo.
I piatti sono prodotti con materie prime fresche di stagione.

In caso di intolleranze e allergie o altre esigenze alimentari offriamo specifiche alternative.

Nei casi di Celiachia parlane con noi, studieremo insieme un menù senza glutine

4 portate 30€

**1 antipasto 1 secondo
1 primo 1 contorno**

6 portate 45€

**2 antipasti 1 secondo
2 primi 1 contorno**

oppure:

**3 antipasti 1 secondo
1 primo 1 contorno**

5 portate 40€

**2 antipasti 1 secondo
1 primo 1 contorno**

Note:

X può essere preparato senza glutine

Tutti i menù sono compresi di acqua e coperto