

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	Primi	Secondi	Contorni
<div>Impepata di cozze ✂ Sughetto al vin bianco e pachino</div> <div>Cuoppo napoletano Montanare, croccchè, arancini e zeppole</div> <div>Flan della casa ✂ Con ingredienti freschi di stagione</div> <div>Bufala campana ✂ Con cascata di crudo e letto di rucola</div> <div>Tagliere misto ✂ Affettati freschi, latticini e formaggi</div> <div>Prosciutto crudo e melone ✂</div> <div>Soutè di vongole ✂ Vin bianco, prezzemolo e pachino</div> <div>Cozze alla tarantina ✂ Piccante su richiesta</div> <div>Montanare Pomodoro San Marzano, parmigiano e basilico</div> <div>Polpo e patate ✂ Con sedano e olive taggiasche</div> <div>Zeppoline sale e pepe Con cascata di crudo e stracciata</div> <div>Guazzetto di pesce ✂ Con pescato del giorno</div> <div>Tris di carpacci ✂ Tonno, Pesce spada e Salmone</div>	<div>Orecchiette alla lucania Con cime di rapa e peperone crusco di senise</div> <div>Fusilloni caserecci ✂ Con ragù bianco di salsiccia, crema di friarielli e stracciatella pugliese</div> <div>Pacchero di Gragnano ✂ Pomodoro San Marzano e pescato del giorno</div> <div>Fusilloni al ragù di salsiccia ✂ Con Stracciatella pugliese</div> <div>Trofie con vongole veraci ✂ Con bottarga di tonno</div> <div>Scialatielli zucchine e gamberi ✂ Con crema di zafferano</div> <div>Risotto salsiccia fresca e radicchio ✂</div> <div>Scialatielli ai gamberi ✂ Con gamberi e bisque di gamberi</div> <div>Scialatielli al pesce spada ✂ Con crema di pachino</div> <div>La chicca di mare Crema di pomodoro San Marzano, cozze calamari e gamberi</div> <div>Pasta fagioli e cozze ✂ Ditalini con crema di fagioli e cozze</div> <div>Tagliolini speck e asparagi ✂ Con crema di zafferano</div> <div>Scialatielli all'amatriciana di mare ✂ Gamberi e guanciale</div>	<div>Filetto di spada ✂ Alla griglia</div> <div>Tagliata di vitello ✂ Su maionese di peperoni cruschi</div> <div>Orata al forno ✂ Alla marinara</div> <div>Spada alla siciliana ✂ Con capperi e olive</div> <div>Salmone alla griglia ✂</div> <div>Trancio di Ombrina ✂ In crosta di patate</div> <div>Polpette al sugo Come da tradizione</div> <div>Filetto di tonno ✂ In crosta di sesamo misto</div> <div>Filetto di branzino ✂ Al cartoccio</div> <div>Filetto di maiale ✂ Scottato in padella alle erbe aromatiche con glassa di aceto</div> <div>Fritto di pesce ✂ Con calamari, gamberi e alici</div> <div>Spezzatino di manzo ✂ In cesto di panpizza</div>	<div>Verdure alla griglia ✂ Zucchine, melanzane e peperoni</div> <div>Caponata di verdure Con capperi e olive</div> <div>Patate cotte a legna ✂</div> <div>Patatine fritte</div> <div>insalata mista ✂</div> <div>Finocchi gratinati</div> <div>Crudites di finocchi ✂</div>

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

5 portate	40€
2 antipasti	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

Note:
✂ può essere preparato senza glutine
Tutti i menù sono compresi di acqua e coperto