

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 POSSIBILE DALLA DOMENICA AL GIOVEDÌ)

Antipasti

Impepata di cozze ✂
Sughetto al vin bianco e pachino

Cuoppo napoletano
Montanare, crocchè, arancini e zeppole

Flan della casa ✂
Con ingredienti freschi di stagione

Bufala campana ✂
Con cascata di crudo e letto di rucola

Tagliere misto ✂
Affettati freschi, latticini e formaggi

Soutè di vongole ✂
Vin bianco, prezzemolo e pachino

Cozze alla tarantina ✂
Piccante su richiesta

Montanare
Pomodoro San Marzano, parmigiano e basilico

Polpo e patate ✂
Con sedano e olive taggiasche

Zeppoline sale e pepe
Con cascata di crudo e stracciata

Zuppetta di mare ✂
Con pescato del giorno

Battuta di Fassona ✂
Carne scelta di fassona, tuorlo fritto, crema di asparagi e scaglie di grana

Primi

Orecchiette alla lucania
Con cime di rapa e peperone crusco di senise

Fusilloni caserecci ✂
Con ragù bianco di salsiccia, crema di friarielli e stracciata pugliese

Chicca con buisque di scampi ✂
Scampi con la loro buisque, stracciata e zeste di lime

Fusilloni al ragù di salsiccia ✂
Con Stracciata pugliese

Trofie con vongole veraci ✂
Con bottarga di tonno

Risotto zucchine e gamberi ✂
Con crema di zafferano

Risotto salsiccia fresca e radicchio ✂

Scialatielli al pesce spada ✂
Con crema di pachino

Pasta fagioli e cozze ✂
Ditalini con crema di fagioli e cozze

Mezze maniche speck e asparagi ✂
Con crema di zafferano

Scialatielli all'amatriciana di mare ✂
Gamberi e guanciale

Secondi

Filetto di spada ✂
Alla griglia

Tagliata di vitello ✂
Rucola e pomodorini

Orata al forno ✂
Alla marinara

Spada alla siciliana ✂
Con capperi e olive

Salmonè alla griglia ✂

Brasato stracciato ✂
in cesto di panpizza

Filetto di tonno ✂
In crosta di sesamo misto

Filetto di branzino ✂
Crema di asparagi e pistacchi

Filetto di maiale ✂
Scottato in padella alle erbe aromatiche con glassa di aceto

Fritto di pesce ✂
Con calamari, gamberi e alici

Contorni

Verdure alla griglia ✂
Zucchine, melanzane e peperoni

Crudites di finocchi ✂

Patate cotte a legna ✂

Patatine fritte

insalata mista ✂

Finocchi gratinati

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**