



## Le nostre proposte per banchetti

I prezzi sono previsti per gruppi **superiori a 10 persone**. I prezzi **includono** acqua e Prosecco della casa. Ampia disponibilità a proporre **soluzioni personalizzate**.

### **PROPOSTA UNO**

**Euro 42**

Il tonno rosso scottato alle erbe fini  
La cappasanta ed i canestrelli al forno  
Il risotto di crostacei e molluschi  
I paccheri con ragout di triglia e pomodorino concassè  
L'orata in crosta di patate  
Dessert

### **PROPOSTA DUE**

**Euro 43**

La piovra scottadito su zucchine marinate alla menta  
Le schie su polenta morbida  
Il risotto di vongole e pesto leggero  
Il trancio di branzino alla provenzale  
Il fritto dell'adriatico con le sue verdure pastellate  
Il dessert

### **PROPOSTA TRE**

**Euro 45**

Il misto dell'adriatico con canocchie scottate, moscardini, mazzancolle e gamberi della laguna  
Lo spiedino di capesante  
Il risotto con gamberi e fiori di zucca  
I maccheroncini con pesce spada, olive e capperi  
Il tournedos d'ombrina e scampo su schiacciata di patate al rosmarino  
Il dessert

### **PROPOSTA QUATTRO**

**Euro 50**

L'insalata di gamberoni con emulsione di senape al rosmarino, pomodorino e papaya  
Le cappelunghe alla piastra  
Il gransoporo in cocotte  
Il risotto di scampi mantecato franciacorta  
Il trancio di branzino in carta Fata  
Il dessert

## **PROPOSTA CINQUE**

**Euro 55**

Il foglio di piovra su schiacciata di patate alle erbe  
Le mazzancolle nostrane avvolte da pancetta croccante e pomodorini  
Lo stufatino di calamaretti spillo e canoce  
Il risotto con sepioline e porro  
I nostri ravioli al gransoporo  
Il trancio di dentice in crosta di fiori di zucca  
Il dessert

## **PROPOSTA SEI**

**Euro 57**

I medaglioni d'astice su crema di peperone dolce  
I gamberi di laguna e gli scampi in saor su polenta morbida  
Il gransoporo in cocotte  
Il risotto con fasolari e canestrelli  
Le pennette risottate con capesante, zucchine e zenzero  
Il san pietro scottato con panure di carciofi  
Il dessert

## **PROPOSTA SETTE**

**Euro 60**

La grancevola alla veneziana  
La cappesante scottate alla griglia  
Gli scampi saltati all'aglio, olio e peperoncino  
Il risotto con gamberi e carciofi  
La fettuccina di seppia con ragout d'astice  
L'occhialone sardo al forno con patate e spiedino di pesce  
Il dessert

## **PROPOSTA OTTO: LA TUA!**

**Euro ???**

Scegli tu il menu, oppure informaci sulle tue esigenze o preferenze.

Costruiremo insieme un menu personalizzato in tutti i dettagli: piatti, servizio, allestimento, intrattenimento...