



Le nostre proposte per banchetti

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

PROPOSTA UNO

Euro 40

L'insalata di gamberoni con emulsione di senape al rosmarino
La cappasanta ed i canestrelli al forno
Il risotto di crostacei e molluschi
Il raviolo rosso di merluzzo fresco su crema di melanzane
L'orata in crosta di patate
Il dessert

PROPOSTA DUE

Euro 40

La piovra scottadito su zucchine marinate alla menta
I gamberi di laguna su polenta morbida
Il risotto di vongole e finocchietto
Il tortino di branzino e patate alle erbe fini
Il fritto dell'adriatico con le sue verdure pastellate
Il dessert

PROPOSTA TRE

Euro 45

Il misto dell'adriatico con canocchie scottate
Moscardini e mazzancolle e gamberi della laguna
Il tortino di alici con pesto alla rucola
Il risotto con gamberi e fiori di zucca
Lo spaghetti ai go'
Il tournedos d'ombrina e scampo su schiacciata di patate al rosmarino
Il dessert

PROPOSTA QUATTRO

Euro 50

Il gazpacho con mazzancolle al vapore
Lo stufatino di calamaretti e gamberi rosa
Il gransoporo in cocotte
Il risotto di scampi mantecato franciacorta
Il rombo al forno su caponata di verdure
Il dessert

PROPOSTA CINQUE

Euro 55

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 scampi e fiori di zucca
Le pennette risottate con capesante, zucchine e zenzero
Il san pietro scottato su caponata di verdure
Il dessert

PROPOSTA SEI

Euro 55

Il tonno scottato con erbe fini su misticanza
Il foglio di piovra su schiacciata di patate
La capasanta ed i canestrelli al forno
Il risotto ai go
Il tagliolino nero con canoce, noci di mare e fagiolini
Il trancio di dentice in crosta di fiori di zucca
Il dessert

PROPOSTA SETTE

Euro 60

La grancevola alla veneziana
La cappesante scottate
Gli scampi saltati all'aglio, olio e peperoncino
Il risotto con gli zottoli
Lo spaghetti con ragout d'astice
L'occhialone sardo al forno con patate e spiedino di cappasanta, gambero rosso e tonno
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...