

MENÙ CENA AZIENDALE

EURO 55,00 A PERSONA

Il menù può essere composto da:

- **2 antipasti 1 primo 1 secondo e dolce**
- **1 antipasto 2 primi 1 secondo e dolce**

BEVANDE INCLUSE

Acqua, caffè 1 bottiglia di vino ogni 2 persone  
(Chardonnay e Cabernet Sauvignon)

**ANTIPASTI DI PESCE A SCELTA TRA:**

**Polpo** croccante su crema di patate allo zafferano, pomodorini pachino arrostiti e pepe rosa

**Gamberi** in crosta di pistacchio su misticanza e salsa rosa alla paprika

**Salmone** marinato con zenzero e lime, insalatina di finocchi e salsa allo yogurt greco

**Insalatina** di seppia cotta a bassa temperatura con verdure croccanti e olive taggiasche al profumo di menta

**Crudo** di branzino ai frutti di bosco, sale Maldon, gocce di formaggio cremoso ed emulsione di olio Evo e maggiorana + **Euro 5,00**

**Tartare** di salmone al profumo di Gin, passion fruit e chips al Wasabi + **Euro 5,00**

**ANTIPASTI DI CARNE A SCELTA TRA:**

**Fiocco** di culatello, gnocco fritto e bufalina

**Flan** soffice di ricotta e fiori di zucca su salsa al Roquefort

**Tagliere** rustico con San Daniele, Coppa Piacentina, salame felino e verdure in agrodolce

**Polenta** in rosso con salsiccia al Prosecco e funghi

**PRIMI DI CARNE E PESCE A SCELTA TRA:**

**Risottino** carnaroli con gamberi, burrata e lime

**Risotto** agli asparagi freschi con speck croccante e provola dei monti Sicani

**Fusilloni** in carbonara di mare

**Maccheroncini** al ragu' bianco con crema di zucchine trombetta

**Gnocchi** di patate viola con gamberi e calamari spillo su specchio di broccolo pugliese

**Gnocchi** di patate in crema di funghi porcini, brunoise di luganega e polvere croccante di pane all'olio Evo



## SECONDI DI CARNE E DI PESCE A SCELTA

**Turbante** di branzino al Prosecco su crema di zafferano e ratatouille di verdure

**Filetto** di salmone in crosta di pane Panko su crema di patate al basilico e spinacini saltati

**Tatakya** di tonno rosso in crosta di pistacchi, salsa Teryachi e bietoline ripassate + **Euro 5,00**

**Filetto** di maiale in crosta di erbe aromatiche su salsa al Valpolicella con patate gratinate

**Tagliata** di Angus al rosmarino con patate al forno

## DOLCE A SCELTA

**Cannolo** siciliano scomposto al cioccolato e fragole

**Millefoglie** di Pandoro con crema chantilly e frutti di bosco

### Servizi extra menù su richiesta:

- **TORTA DI PASTICCERIA CON LOGO AZIENDALE+ CALICE DI SPUMANTE** Euro 8,00 a persona
- **ANIMAZIONE SERATA CON DJ E MUSICA** Euro 150,00

Siamo a disposizione per eventuali variazioni e modifiche del menù.

**Per info e prenotazioni:**

**Tel. 02-93541760 mob. 3467882433**