

Banchetto servito in :  **Giardino**  **Sala interna**Aperitivo servito in :  **Giardino**  **Sala interna****Aperitivo :**

- Prosecco di Valdobbiadene
- Succo Tropicale
- Acqua naturale e gassata
- Patatine
- Olive
- Arachidi
- Biscottini Fantasia
- Pop Corn
- Fantasia di patatine
- Tacos con salsa chili (piccante)
- Stuzzichini con salsa verde
- + **Aperitivo "Ricco"** (Vedi dietro)

**Antipasto :**

- Tris di Salumi Toscani*
- Bruschetta con Pomodoro, Cipolla, Basilico*
- Crostino Toscano con paté di fegato*
- Sottoli e Sottaceti della nonna*
- Insalata di Farro Tricolore (rucola, pomodoro, cipolla, peperone)*
- Crostino al Salmone Affumicato*
- Insalatina di Mare con verdure fresche*
- Insalatina di Gamberetti e Cannellini*

**E' possibile aggiungere e/o sostituire i seguenti antipasti :**

- Carpaccio (Bresaola) con Rucola e Grana*
- Torte di Verdura (Frittata o Scarpaccia)*
- Crostino con Lardo di Camaiore*
- Panzerotti*  *Polenta Fritta*
- Insalata Russa*  *Melone e/o Fichi*
- Crostino del Pescatore*  *Zuppetta di molluschi*
- Carpaccio di Pesce Spada aromatizzato al pepe e rosmarino*
- Gamberetti in Salsa Rosa*
- Crostino con mousse di Orata*

**Primi Piatti :**Scegliere almeno **2** tra quelli sotto

- Risotto ai Funghi*  *Risotto alle Verdure*  *Risotto Asparagi*
- Risotto Asparagi e Gamberetti*  *Risotto di Mare (Bianco)*  *Risotto di Mare (Rosso)*
- Pennette ai Funghi*  *Pennette al Granchio (Surimi)*  *Pennette agli Scampi*
- Pennette al Salmone*  *Maccheroncini agli Scampi*  *Ravioli in salsa Burro e Salvia*
- Tortelli casalinghi al ragù*  *Lasagne al Forno (max. 60 pers.)*  \_\_\_\_\_

**Secondi Piatti :**Scegliere almeno **2** tra quelli sotto**ARROSTI :**

- Roast Beef*  *Vitella*  *Arista di Maiale*  *Tacchino*

**GRIGLIA :**

- Pollo*  *Galletto*  *Coniglio*  *Tacchino*
- Frittura mista del Pescatore (Totani e Gamberi)*
- Frittura mista del Pescatore (Paranza)*
- Spiedino del Pescatore (Gamberi e Totani)*
- Filetto di Orata al Forno con Caponata di Verdure*

**E' possibile aggiungere e/o sostituire i seguenti piatti :**

- Tagliata di Manzo con Rucola e Grana*
- Cosciotto di Maiale in Bellavista (min. 60 persone)*
- Coniglio alla Cacciatora con Polenta Fritta*
- Anatra alla Cacciatora con Polenta Fritta*
- Salmone alla Griglia*  *Orata alla Griglia*
- Cernia alla Griglia*  *Branzino alla Griglia*
- Catalana di :*  *Scampi*  *Sparnocchi*
- Grigliata di :*  *Scampi*  *Sparnocchi*

**Contorni :**

- Patate Fritte al Rosmarino**  **Insalata Verde**  **Insalata Mista**  **Purè**  \_\_\_\_\_

**Sorbetto :**

- ( tra il secondo di carne e il secondo di pesce ) :  **SI**  **NO**

**Dolce Personalizzato :**

- Millefoglie**  **Diplomatico**  **Crostata di Frutta**  \_\_\_\_\_

**Frutta :**

- Fresca**  **Macedonia**  **Fragole**  **Cocomero**  **Fragole con panna**  \_\_\_\_\_

**Caffè e Limoncello**

## **Note generali :**

### **SONO INCLUSI :**

**Sul tavolo :**  Acqua Naturale e Gassata     Vino Bianco e Rossi     Spumante Dolce e Secco

**Su richiesta :**  Birra     Bibite gassate     The Pesca o Limone

### **SONO ESCLUSI :**

Etichette Particolari di vini , spumanti e digestivi.

Per eventuali **altri extra** verranno conteggiati al momento del pagamento facendo riferimento al listino prezzi del locale.

### **APERITIVO “ RICCO” :**

L'aperitivo “Ricco”, consiste nell'aumentare le portate e le sfiziosità dell'aperitivo “ standard “, in particolare si può aggiungere :

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Pizzette o bocconcini di Pizza | <input type="checkbox"/> Voulevant con salsa tonnata | <input type="checkbox"/> Voulevant con Insalata Russa        |
| <input type="checkbox"/> Bocconcini di Formaggio        | <input type="checkbox"/> Bocconcini di Focaccia      | <input type="checkbox"/> Focaccine con cotto                 |
| <input type="checkbox"/> Bruschette con pomodoro        | <input type="checkbox"/> Panzerotti                  | <input type="checkbox"/> Crostino Toscano con paté di fegato |
| <input type="checkbox"/> Tartine miste assortite        | <input type="checkbox"/> Riccioli di patate          | <input type="checkbox"/> Crostino con Lardo                  |

### **BAMBINI :**

I bambini **sotto i 3 anni** e **dai 3 ai 7 anni** sono da valutare a seconda dei casi o come riduzione del costo del menu prescelto o in caso di un numero considerevole con un menù a loro dedicato.

**Si ricorda che su richiesta può essere previsto il servizio di ANIMAZIONE per i bambini con un piccolo sovrapprezzo.**

### **ADDOBBI :**

Il ristorante prevede per ogni banchetto un allestimento base composto da festoni , palloncini colorati a seconda dell'occasione, menù personalizzato sul tavolo. Qualora vogliate portare ulteriori addobbi devono essere consegnati almeno 4/5 giorni prima del banchetto. Gli addobbi floreali freschi rimangono sempre a carico del cliente .

Possono essere richiesti con un piccolo sovrapprezzo copri sedia in tinta con il colore della festa.

### **LOCATION :**

Per il banchetto che sia allestito in Giardino oppure nella Sala interna, il ristorante garantisce sempre UN POSTO A SEDERE per ogni invitato che sia adulto o bambino. Quando si ha l'aperitivo in giardino e il banchetto all'interno, i posti a sedere in giardino non sono garantiti per tutti gli invitati.

La disposizione dei tavoli sia all'interno che all'esterno viene sempre concordata preventivamente con il cliente .

Il locale garantisce l'esclusività del locale sopra gli 80/90 ospiti, si può comunque valutare l'esclusiva qualora gli ospiti siamo inferiori, pagando un sovrapprezzo da stabilire al momento della prenotazione.

In caso di maltempo l'allestimento IN GIARDINO sarà spostato nella sala interna a completa discrezione del locale .

In caso sia prevista l'esecuzione di musica dal vivo e/o ballo, l'orario massimo è fissato per le ore **00.30**, l'inadempienza del rispetto di tale orario e l'eventuale conseguenza a discapito del locale ( multe o sospensioni temporanee ) verranno conteggiate a danno e calcolate al cliente.