



## MENU CONVENZIONE THOTEL

### PRIMI PIATTI

#### Garganelli con spada\* e n'duja

Spada a dadolata, pomodoro, n'duja, sale e olio evo



Glutine



Pesce



Anidriade Solfarosa



Aromi Naturali

#### Trofie al pesto

Basilico, pinoli, parmigiano, sale e olio evo



Glutine



Aromi Naturali



Latte

#### Spaghetti al pomodoro fresco e basilico

Pomodorini freschi, basilico e olio evo



Glutine



Aromi Naturali

### SECONDI PIATTI

Serviti con contorno di stagione

#### Sgombro alla Mediterranea

Filetto di pesce, olive nere, capperi, origano, pom, sale, e olio evo



Pesce



Aromi Naturali

#### Bocconcini di pollo tricolore

Carne di pollo (Italia) pomodorini, rucola, sale, e olio evo



Glutine



Aromi Naturali

#### Paillard alla piastra

Carne di Vitello (Italia) sale e olio evo

\* Prodotto surgelato di prima scelta





## FRUTTA

Barchetta d'Ananas

Taglio di Melone

Tris di Frutta

(Melone, Kiwi, Ananas)

## DESSERT

I Dolci dello Chef

Crème Brûlée

Panna Cotta Fantasia

## BEVANDE/BEVERAGE

Acqua minerale naturale 0.75lt

Acqua minerale gassata 0.75lt

Vino Bianco un Calice doc

Vino Rosso un Calice doc

Caffè



**Proposta  
Menu'  
Convenzione**

