



MENU CONVENZIONE THOTEL

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pomodoro fresco

Pomodorino, basilico e olio evo



Glutine



Aromi Naturali

Scialatielli alla norma

Melanzane, pomodoro, ricotta salata, aglio, sale e olio evo



Glutine



Latte



Aromi Naturali

Cortecce spada e cipolla rossa

Tocchetti di spada, cipolla di Tropea, pomodoro, sale e olio evo



Glutine



Aromi Naturali



Pesce

SECONDI PIATTI

Serviti con contorno di stagione

Filetto di scorfano* alla mediterranea

Branzino, pomodoro, olive nere, capperi, origano sale, e olio evo



Anidriade Solfarosa



Pesce



Aromi Naturali

Bresaola e grana su letto di rucola

Anca di vitello, scaglie di grana, rucola e olio evo



Glutine



Latte



Aromi Naturali

Paillard alla Piastra

Carne di vitello (Italia) alla piastra, sale e olio evo



Aromi Naturali

* 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

