



MENU CONVENZIONE THOTEL

PRIMI PIATTI

Cortecce con la n'duja fumé

N'duja, passata di pomodoro, ricotta fumé, sale e olio evo



Glutine



Aromi Naturali



Anidriade Solfarosa

Penne al pomodoro fresco

Pomodorini freschi, basilico, sale e olio evo



Glutine



Aromi Naturali

Spaghetti alla marinara

Misto pesce, prezzemolo, vino bianco, aglio, sale e olio evo



Glutine



Anidriade Solfarosa



Pesce

SECONDI PIATTI Serviti con contorno di stagione

Straccetti di tacchino con funghi champignon

Carne (Italia), funghi, vino bianco, farina, sale, e olio evo



Anidriade Solfarosa



Aromi Naturali



Glutine

Scorfano* alla mediterranea

Filetto, pomodoro, olive, capperi, sale, e olio evo



Anidriade Solfarosa



Pesce



Aromi Naturali

Arista di maialino nero all'olio profumato

Carne fredda, rucola, sale e olio evo



Glutine



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

