



MENU CONVENZIONE THOTEL

Primi Piatti

Scialatielli con spada* e datterino giallo

Spada a dadolata, datterino giallo, sale e olio evo



Glutine



Pesce



Aromi Naturali

Tortellini in brodo vegetale

Carote, sedano, cipolla, pomodorini, prezzemolo, sale olio evo



Glutine



Aromi Naturali

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico

Pomodorini freschi, basilico, sale olio evo



Glutine



Aromi Naturali

Secondi Piatti

Serviti con contorno di stagione

Lonza di maialino affumicata

Carne di maiale (Italia), insalatina, noci, sale, e olio evo



Glutine



Aromi Naturali



Frutta con Guscio

Tagliatina di pesce spada olive e limone

Pesce spada, olive nere, limone, sale e olio evo



Aromi Naturali



Pesce



Anidriade Solfarosa

Paillard di vitello alla piastra

Carne di vitello (Italia), 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**

