



MENUCONVENZIONE THOTEL

PRIMI PIATTI

GNOCCHI SU VELLUTATA DI POMODORINO E BASILICO

CHICCHE DI PATATE, POMODORINI, BASILICO, SALE E OLIO EVO



GLUTINE



AROMI NATURALI



ANIDRIADE SOLFAROSA

CORTECCE CON GAMBERETTI, LIMONE E DATTERINO

,PREZZEMOLO, SALE E OLIO EVO



GLUTINE



ANIDRIADE SOLFAROSA



AROMI NATURALI



PESCE

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO

POMODORINI FRESCHI, BASILICO E OLIO EVO



GLUTINE



AROMI NATURALI

SECONDI PIATTI

SERVITI CON CONTORNO DI STAGIONE

STRACCETTI DI PESCE SPADA AROMATIZZATI

FILETTO DI PESCE, LIMONE, PREZZEMOLO, SALE, E OLIO EVO



PESCE



AROMI NATURALI



ANIDRIADE SOLFAROSA

LA CAPRESE

POMODORO, MOZZARELLINE, ORIGANO, SALE E OLIO EVO



GLUTINE



AROMI NATURALI



ANIDRIADE SOLFAROSA

PAILLARD DI VITELLO ALLA PIASTRA

CARNE DI VITELLO (ITALIA) SALE E OLIO EVO

* **PRODOTTO SURGELATO DI PRIMA SCELTA**





FRUTTA

BARCHETTA D'ANANAS
TAGLIO DI MELONE
FRUTTA DI STAGIONE

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

