



MENU CONVENZIONE THOTEL

PRIMI PIATTI

Cortecce con spada* e cipolla rossa

Spada, cipolla di Tropea, pomodoro, sale e olio evo



Glutine



Aromi Naturali



Pesce

Trofie con tonno e olive

Tonno in scatola, cipolla, olive nere, basilico, sale e olio evo



Glutine



Anidriade Solfarosa



Pesce



Aromi Naturali

Spaghetti al pomodoro fresco

Pomodorini freschi, basilico, sale e olio evo



Glutine



Aromi Naturali

SECONDI PIATTI Serviti con contorno di stagione

Tagliata di pesce spada * alla mediterranea

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



Anidriade Solfarosa



Pesce



Aromi Naturali

Pollo alla piastra

Carne di pollo (Italia) sale e olio evo



Aromi Naturali

Paillard grigliata

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



Aromi Naturali

* 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**

