



MENU CONVENZIONE THOTEL

PRIMI PIATTI

CORTECCE CON GAMBERETTI, E DATTERINO GIALLO

PASTA DI SEMOLA, GAMBERETTI, LIMONE, PREZZEMOLO, SALE E OLIO EVO



GLUTINE



ANIDRIADE SOLFAROSA



AROMI NATURALI



PESCE

FUSILLI ALLA CALABRESE

PASTA DI SEMOLA, GUANCIALE DI CALABRIA, MELANZANE, POMODORO, ERBE FINI, SALE E OLIO EVO



GLUTINE



AROMI NATURALI



ANIDRIADE SOLFAROSA

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO

POMODORINI FRESCHI, BASILICO E OLIO EVO



GLUTINE



AROMI NATURALI

SECONDI PIATTI

SERVITI CON CONTORNO DI STAGIONE

FILETTO DI PESCE SPADA GRATIN

PESCE PERSICO, PANE PROFUMATO, FORMAGGIO, PREZZEMOLO, SALE, E OLIO EVO



GLUTINE



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

ANANAS

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

