



MENU CONVENZIONE THOTEL

PRIMI PIATTI

CALAMARATA ALLO SCOGLIO

PASTA DI SEMOLA, MISTO MARE, PASSATA DI POMODORO, ERBE FINI, SALE E OLIO EVO



GLUTINE



AROMI NATURALI



PESCE

FUSILLI AL PESTO

PASTA DI SEMOLA, BASILICO, PINOLI, AGLIO, SALE E OLIO EVO



GLUTINE



AROMI NATURALI



FRUTTA CON GUSCIO

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO

POMODORINI FRESCHI, BASILICO E OLIO EVO



GLUTINE



AROMI NATURALI

SECONDI PIATTI

SERVITI CON CONTORNO DI STAGIONE

FILETTO DI ORATA* ALL'ACQUA PAZZA

CIPOLLA, POMODORINI, OLIVE NERE, VINO BIANCO, PREZZEMOLO, SALE, E OLIO EVO



ANIDRIADE SOLFAROSA



PESCE



AROMI NATURALI

STRACCETTI DI POLLO TRICOLORE

CARNE DI POLLO(ITALIA), RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, PODOBORINO, SALE, E OLIO EVO



AROMI NATURALI



LATTE

BRESAOLA CON GRANA E RUCOLA

PUNTA D'ANCA DI BOVINO, 18/24 MESI



LATTE



AROMI NATURALI



LUPINI

* 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

