



## MENUCONVENZIONE THOTEL

### PRIMI PIATTI

#### SCIALATIELLI 'NDUJA E RICOTTA FUMÉ

PASTA FRESCA, NDUJA, POMODORO, RICOTTA FUMÈ SALE E OLIO EVO



GLUTINE



LATTE



AROMI NATURALI

#### TROFIE TONNO E OLIVE

PASTA DI SEMOLA, TONNO IN SCATOLA, ERBE FINI, SALE E OLIO EVO



GLUTINE



AROMI NATURALI



PESCE

#### SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO

POMODORINI FRESCHI, BASILICO E OLIO EVO



GLUTINE



AROMI NATURALI

### SECONDI PIATTI

SERVITI CON CONTORNO DI STAGIONE

#### FILETTO DI BRANZINO\* ALLA MEDITERRANEA

FILETTO DI PESCE, POMODORINI, OLIVE NERE, PREZZEMOLO, SALE, E OLIO EVO



ANIDRIADE SOLFAROSA



PESCE



AROMI NATURALI

#### STRACCETTI DI POLLO AI FUNGHI

CARNE DI POLLO, FUNGHI CHAMPIGNON, FARINA, PREZZEMOLO. E OLIO EVO



GLUTINE



LATTE



AROMI NATURALI

#### PAILLARD ALLA PIASTRA

POLLO 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 MENÙ CONVENZIONE

