



IL MIO RISTORANTE®

Il piacere del gusto,
ovunque tu sia



Menù

Maggio 2021



IL MIO RISTORANTE®

Maggio 2021



MENU CARNE (vassoi completi individuali)

Menù Tagliere Affettati e Formaggi

Piatto di formaggi accompagnato da miele. Piatto di affettati misti.

Tagliata di frutta fresca.

Tartare di Manzo

Tartare di manzo crudo tagliato e battuto al coltello. Verdure grigliate e pomodori secchi. Tagliata di frutta fresca.

Roast Beef

Roast Beef. Caponata. Tagliata di frutta fresca.

Pollo al curry

Pollo al curry (non piccante). Verdure grigliate. Torta Caprese.

Straccetti di manzo

Straccetti di manzo con pomodorini e rucola.

Insalata nizzarda con tonno, pomodorini, fagiolini, patate, cetriolini.

Tagliata di frutta fresca.

Caesar Salad

Insalata di pollo con dressing allo yogurt, bacon, crostini di pane.

Caponata di verdure.

Tagliata di frutta Fresca.

MENU PESCE (vassoi completi individuali)

Gamberi e Salmone

Gambero imperiale* al vapore, tartare di Salmone, Salmone affumicato.

Insalata mista di stagione. Tagliata di frutta fresca.

Carpaccio di mare

Carpaccio Pesce Spada affumicato e Salmone affumicato.

Insalata mista di stagione.

Tagliata di frutta fresca.

Insalata di Polpo

Insalata di Polpo, Patate e Sedano. Pomodorini confit.

Tagliata di frutta fresca.

Pasta ai profumi di Pantelleria

Pasta fredda con tonno, capperi, olive e pomodoro fresco.

Insalata mista di stagione. Tagliata di frutta fresca.

Tagliata di Tonno

Tagliata di Tonno in crosta di Sesamo. Insalata di Spinacini freschi,

scaglie di Parmigiano e Noci. Tagliata di frutta fresca.

MENU VEGETARIANI (vassoi completi individuali)

Wellness Vegano

Tartare vegana con patate e verdure accompagnata da pomodorini confit.

"Spaghetti" di zucchine e carote. Tagliata di frutta fresca.

Wellness Vegetariano

Tortino di Zucchine e Tortino di Spinaci farciti con Parmigiano

Reggiano, purea di patate e uovo. Insalata con feta greca di Trikala,

pomodori, olive taggiasche, Tagliata di frutta fresca.

Pasta alla Checca

Pasta fredda con mozzarella di bufala di Battipaglia. e pomodoro fresco.

Caponata di verdure.

Tagliata di frutta fresca.

Week End a Capri

Mozzarella di bufala di Battipaglia con pomodoro fresco.

"Spaghetti" di zucchine e carote.

Torta Caprese.



BUFFET, SANDWICH, APERITIVO & COFFEE BREAK

Light Lunch Buffet

Degustazione di vari piatti salati e dolci. Inclusi: set da tavola, posate, tovaglioli, bicchieri, condimenti, pane.

(Minimo 4 persone. Prezzo a persona).

Finger Food Lunch Buffet

Degustazione di vari piatti. Esempio: un primo freddo, involtini / spiedini, mini tramezzini, bottoncini, dolce.

Tagliata di frutta fresca.

(Minimo 6 persone. Prezzo a persona).

Fruit & Sandwich Buffet

Vassoi misti a buffet con una Tagliata di frutta fresca e due sandwich a persona.

(Minimo 6 persone. Prezzo a persona).

Fruit, Sandwich & Salad Buffet

Vassoi misti a buffet con un sandwich, un'insalata ed una tagliata di frutta a persona.

(Sono inclusi: posate, tovaglioli, condimenti.

Minimo 6 persone. Prezzo a persona).

Vassoio Tramezzini

Vassoio con 16 mini Tramezzini assortiti.

(La quantità totale è consigliata per un pranzo di 4 persone).

Taglieri

Taglieri misti di Affettati & Formaggi

(Ordinabile in abbinamento ad un Menù o Light Lunch.

Prezzo a tagliere).

Coffee Break

Dolci assortiti, succo di frutta in caraffa, caffè, tè.

Inclusi: affitto, consegna e ritiro di tutto il set da tè e da caffè.

(Minimo 10 persone. Prezzo a persona).



BEVANDE

Acqua Naturale/Frizzante 750 ml in vetro.

Acqua Naturale/Frizzante 500 ml.

Coca Cola Regular/Light/Zero Lattina 330 ml.

Succo di frutta 200 ml.



CANTINA

Champagne Veuve Cliquot 750 ml.

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. extra dry 750 ml.

Bianco Cusumano Angimbè 750 ml. 13 gradi.

Rosso Cusumano Nero D'Avola 750 ml 13 gradi.

Flutes monouso fornite con ogni bottiglia Champagne o Prosecco

* In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato.