



IL MIO RISTORANTE®

Il piacere del gusto,
ovunque tu sia



Menù

Luglio 2021



MENU CARNE (vassoi completi individuali)

Carpaccio di Manzo

Carpaccio di Manzo con scaglie di Parmigiano Reggiano e Rucola.
Verdure alla griglia e Pomodori secchi.
Torta Caprese (cioccolata e mandorle).

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 di 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

Cous Cous (senza spezie) con verdure accompagnato da Pomodori secchi.
Hummus di ceci con pinzimonio di verdure.
Tagliata di frutta fresca.

Wellness Vegetariano

Due Soufflè di zucchine accompagnati da fonduta di formaggio.
Funghi freschi marinati con prezzemolo e scaglie di Parmigiano Reggiano.
Tagliata di frutta fresca.

Pasta alla Norma

Pasta fredda alla Norma con Melanzane, Pomodoro e Ricotta salata..
Cicoria ripassata.
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.