

PACCHETTI

PACCHETTO BRONZE

**** 45€ ****

**Cena di 2 portate
(antipasto + secondo)**

con menù a scelta di
carne, pesce o vegetariano

Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4)
Coperto

Spettacolo Dinner Show e dj

PACCHETTO SILVER

**** 55€ ****

**Cena di 3 portate
(antipasto + primo + secondo)**

con menù a scelta di
carne, pesce o vegetariano

Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4)
Coperto

Spettacolo Dinner Show e dj

PACCHETTO GOLD

**** 65€ ****

Aperitivo con flute bollicine

**Cena di 3 portate
(antipasto + primo + secondo)**

con menù a scelta di
carne, pesce o vegetariano

Torta o dessert

Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4)
Coperto

Spettacolo Dinner Show e dj

PACCHETTO DIAMOND

**** 70€ ****

Aperitivo con flute bollicine

**Cena di 3 portate
(antipasto + primo + secondo)**

con menù a scelta di
carne, pesce o vegetariano

Torta o dessert

1 drink dopocena

Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4)
Coperto

Spettacolo Dinner Show e dj

NOTA IMPORTANTE

ALL'INTERNO DELLO STESSO PACCHETTO E' POSSIBILE MIXARE MENU DIVERSI (ES. TOT MENU DI CARNE, TOT DI PESCE E TOT VEGETARIANI)

Menu di Pesce

IL SUONO DELLE ONDE

Gambero in pasta kataifi olio al coriandolo e maionese al lime e barbabietola
(1,2,5,7)

Spaghetto alla chitarra crema di pomodorini confit, branzino e zucchine marinate
(1,3,4,7,9,14)

Trancio di pesce spada in guazzetto, melanzane fritte e ricotta salata (1,2,4,5,9,12,14)

Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison (1 bottiglia ogni 4 persone)

Menu di Carne

THE MEAT PERFORMANCE

Pinsa romana al rosmarino stracciatella di bufala e mortadella igp (1,4,5,12)

Tortello di ossobuco su crema di risotto alla milanese (1,3,7,9,12)

Controfiletto di black angus ai 3 pepi, il suo fondo e patate alle erbe (7,9,12)

Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison (1 bottiglia ogni 4 persone)

Menu Vegetariano
ORTO IN CITTA'

Insalatina tiepida di sedano rapa e carciofi, scaglie di grana ed essenza di pomodorini del Piennolo (7,9)

Risotto polvere di barbabietola anacardi e burro salato (5,7,9)

Flan di zucca e amaretti su fonduta di Zola (3,7,9,12)

Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison (1 bottiglia ogni 4 persone)

Menu Vegano

VegVibe

Zucchina ripiena di humus di ceci neri e anacardi (5-8)

Gnocco di riso con wok di verdure alla soia (6-9)

Parmigiana di melanzane e tofu al profumo di pomodoro e basilico (1,5,6,8,9)

Acqua, Vino Bianco o Rosso Maison (1 bottiglia ogni 4 persone)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi