

## MENU 2

**GRUPPO:** \_\_\_\_\_ **SIGNOR** \_\_\_\_\_  
COPERTI: \_\_\_\_\_  
PRANZO ORE : \_\_\_\_\_ TELEFONO \_\_\_\_\_  
CENA ORE : \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_  
NOTE : \_\_\_\_\_ PREZZO \_\_\_\_\_

APERITIVO: con stuzzichini

ANTIPASTI: tonno affumicato, salmone, gamberetti  
dentice mantecato, folpetti, sarde, canocie  
  
gamberoni in guazzetto, schiette dorate con polenta  
capa santa, crema di nasello, cozze al gratin

PRIMI PIATTI: risotto di pesce  
gnocchetti agli scampi

SECONDI PIATTI: grigliata: gamberoni, coda pescatrice, branzino, calamaro  
  
fritto misto

Patatine al forno, verdure al gratin

DESSERT: sorbetto  
dolce della Casa

caffè

BEVANDE: Vini della Casa

€ 55.00 per persona

In caso di non reperibilità di un prodotto, verrà sostituito.  
Le richieste di modifiche apportate al menù subiranno dei costi aggiuntivi (da quantificare).  
E' prevista una gratuità (capogruppo) + autista pullman ogni 50 persone.  
I commensali devono essere confermati tre giorni prima della data del banchetto.

Il presente menù è valido per gruppi oltre 50 persone.

