

VISCHIO

APERITIVO DI BENVENUTO

Trancetti di pizza
Olive all' ascolana
Anelli di cipolla fritti
Sfogliatine rustiche
Olive e sott' aceti
Salame piccante
Prosecco

ANTIPASTI

Tigella con burrata, salmone marinato alla barbabietola e uova di lompo

Puntarelle di polipo cotto al vapore su purea di ceci e verdure croccanti in agro-dolce

Tartare di tonno su riso venere, tagliatelle di mango e olio alla senape

Carpaccio di spada con mousse di mascarpone, zucca e zenzero

PRIMO

Pasta con crema di pomodorini gialli, calamari e stracciatella

SECONDO

Trancio di salmone al forno con salsa agli agrumi

Verdure tornite al burro

Caffè

DALLA CANTINA

Vermentino
Montepulciano d' Abruzzo
Minerale e Naturale

STELLA

APERITIVO DI BENVENUTO

Trancetti di pizza
Olive all' ascolana
Anelli di cipolla fritti
Sfogliatine rustiche
Olive e sott' aceti
Salame piccante
Prosecco

ANTIPASTI

Puntarelle di polipo cotto al vapore su purea di ceci e verdure croccanti in agro-dolce

Carpaccio di salmone aromatizzato alla barbabietola, su finocchi, dressing al mandarino e scaglie di mandorle tostate

Fiocco di prosciutto crudo di Parma con bocconcino di fiordilatte

Mini croissant con mousse di mortadella e granella di pistacchio

PRIMI

Pasta di Gragnano con funghi e speck croccante, mantecato alla crema di pistacchio e cacio-ricotta

Risottino carnaroli con gamberi sgusciati mantecato all' Aperol Spritz

SECONDO

Tagliata di tonno in crosta

Verdure tornite in agro-dolce

Caffè

DALLA CANTINA

Vermentino
Montepulciano d' Abruzzo
Minerale e Naturale

MUSCHIO

APERITIVO DI BENVENUTO

Trancetti di pizza
Olive all' ascolana
Anelli di cipolla fritti
Sfogliatine rustiche
Olive e sott' aceti
Salame piccante
Prosecco

ANTIPASTI

Fiocco di prosciutto crudo di Parma con bocconcino di fiordilatte

Scrigno di sfoglia con funghi e speck

Piadina con burrata, pomodorini all' origano e pomodorini canditi

Girella di frittata con pancetta e scamorza affumicata

PRIMO

Risottino alla barbabietola e fonduta di Taleggio

SECONDO

Tagliata di manzo alla Robespierre

Patate al forno

Caffè

DALLA CANTINA

Vermentino
Montepulciano d' Abruzzo
Minerale e Naturale

Gentile cliente
aiutaci con la prenotazione

DATA e ORA DI PRENOTAZIONE _____

RICORRENZA _____

NR. ADULTI _____

NR. BAMBINI _____

TIPO DI MENU SCELTO _____

EXTRA _____

NOTE _____

TOTALE MENU € _____ a persona

i prezzi indicati sono espressi in Euro
Tutti gli extra verranno conteggiati come da nostro listino

Il nostro pesce servito crudo o semicotto viene sanificato
a -20° C per almeno 24 ore
Ovvero lo trattiamo con abbattitore di temperatura prima
di servirlo onde evitare
l' insorgenza di contaminazioni in conformità alle prescrizioni del
regolamento 853/2004

Alcuni piatti contengono alimenti congelati di qualità superiore

Le nostre preparazioni contengono sostanze o prodotti che
potrebbero provocare allergie o intolleranze.

Si prega di segnalare eventuali intolleranze o allergie
al nostro personale. Consultare tabella allergeni esposta.

Organizza la Tua CENA AZIENDALE
tra colleghi o di GRUPPO tra amici e parenti
per le festività invernali

Menu VISCHIO 37

Menu STELLA 38

Menu MUSCHIO 35

Stampa dei menu personalizzata

Possibilità di aggiungere (prezzo indicato a persona)

Marinata di cozze in centro tavola 2

Frittura mista di Paranza, calamari e
gamberi in centro tavola 4

Macedonia 3

Sorbetto al limone 2

Torta personalizzata 4

Panettone o Pandoro con crema al
mascarpone fatta in casa 4

I prezzi indicati si intendono IVA compresa
MENU bambini (sotto i 12 anni) euro 25

Siamo a Vostra disposizione per chiarimenti o
modifiche ai menu proposti per organizzare e
personalizzare, secondo le Vostre esigenze,
la Vostra serata

i MENU sono validi tutte le sere,
con un minimo di 10 partecipanti
PRENOTAZIONE obbligatoria

Riserva ora il TUO posto

Tel: 035-640331

Cell: 371-4219474

e-mail: info@osteriadiviamarconi.com



CENE
AZIENDALI e
DI GRUPPO

festività natalizie

