

## mare birre e cucina

*I prezzi sono da considerarsi a persona e iva inclusa. Tutte le bevande sono escluse dai menù fissi.*

### **menù G 12€ piatto unico pranzo**

valido da lunedì a venerdì e per gruppi a partire da 10 persone

puoi scegliere un primo e un secondo o due mezze porzioni di primi: – **primi** amatriciana, penne al pomodoro fresco, penne al pesto, cous cous vegetariano o di carne, pasta al forno bianca o rossa, tortello amaro;

– **secondi** salsiccia e peperoni, hamburger di ceci, scaloppine al vino o al limone, filetto di maiale alla griglia, polpettone napoletano, caprese (mozzarella pomodoro e basilico).

### **menù H 15€ antipasto e primo (servito in pirofile)**

valido da lunedì a venerdì e per gruppi a partire da 10 persone

puoi scegliere 2 antipasti e uno o due primi:

– **antipasti** panelle siciliane, taglieri di salumi e formaggi, tris di hummus; – **primi** amatriciana, tortello amaro, penne alla norma, linguine fagiolini patate e pesto, insalata di riso, insalata di pasta, cous cous vegetariano o di carne.

### **menù L 18€ antipasto e secondo (servito in pirofile)**

valido per gruppi a partire da 10 persone

puoi scegliere 2 antipasti e uno o due secondi:

– **antipasti** panelle siciliane, taglieri di salumi e formaggi, tris di hummus; – **secondi** filetto di maiale alla griglia, entrecote di manzo, parmigiana di melanzane (da maggio a settembre), polpettone alla napoletana, insalata di mare tiepida con patate olive e capperi, straccetti di pollo al curry, straccetti di manzo con rucola, costolette di agnello.

### **menù M 22€ antipasto, primo e secondo (servito in pirofile)**

valido per gruppi a partire da 10 persone

puoi scegliere 2 antipasti, uno o due primi e uno o due secondi: – **antipasti** panelle siciliane, taglieri di salumi e formaggi, tris di hummus; – **primi** amatriciana, tortello amaro, penne alla norma, linguine fagiolini patate e pesto, insalata di riso, insalata di pasta, cous cous vegetariano o di carne; – **secondi** filetto di maiale alla griglia, entrecote di manzo, parmigiana di melanzane (da maggio a settembre), polpettone alla napoletana, insalata di mare tiepida con patate olive e capperi, straccetti di pollo al curry, straccetti di manzo con rucola, costolette di agnello.

### **menù N - 25€ antipasto, primo e secondo (servito al piatto)**

valido per gruppi a partire da 20 persone

puoi scegliere 2 antipasti, uno o due primi e uno o due secondi: – **antipasti** panelle siciliane, taglieri di salumi e formaggi, tris di hummus; – **primi** amatriciana, penne aummm (da maggio a settembre), penne alla norma (da maggio a settembre), linguine fagiolini patate e pesto, tortello amaro, gnocchi alla sorrentina, tagliatelle al ragù, pasta al forno bianca o rossa, lasagnette alla bolognese, lasagnette alla ligure; – **secondi** filetto di maiale al cacao, parmigiana di melanzane o zucchine (da maggio a settembre), hamburger di ceci, polpettone napoletano, straccetti di pollo al curry, straccetti di manzo e rucola, scaloppine al limone o al vino, cotoletta di sedano rapa con patata rustica e radicchio brasato, carne alla pizzaiola, involtini al sugo, gattò di patate.

### **menù P 25€ antipasto, primo e dolce (servito al piatto)**

valido per gruppi a partire da 20 persone

puoi scegliere 2 antipasti, uno o due primi e un dolce:

– **antipasti** panelle siciliane, taglieri di salumi e formaggi, tris di hummus, insalatina di mare tiepida con patate olive e capperi;

– **primi** amatriciana, penne aummm (da maggio a settembre), penne alla norma (da maggio a settembre), linguine fagiolini patate e pesto, tortello amaro, gnocchi alla sorrentina, tagliatelle al ragù, pasta al forno bianca o rossa, lasagnette alla bolognese, lasagnette alla ligure, calamarata con polipo, olive e pesto di pomodorini secchi e basilico, risotto cacio e pepe, risotto cavolo viola e gamberoni, risotto asparagi e gamberoni al guanciale;

– **dolci** cannolino, torta cioccolato e pere, crostata, torta di mele, coppetta di cannolo destrutturato.

### **menù Q 25€ antipasto, secondo e dolce (servito al piatto)**

valido per gruppi a partire da 20 persone

puoi scegliere 2 antipasti e uno o due secondi:

– **antipasti** panelle siciliane, taglieri di salumi e formaggi, tris di hummus, insalatina di mare tiepida con patate olive e capperi;

– **secondi** filetto di maiale al cacao, parmigiana di melanzane o zucchine (da maggio a settembre), hamburger di ceci, polpettone napoletano, straccetti di pollo al curry, straccetti di manzo e rucola, scaloppine al limone o al vino, cotoletta di sedano rapa con patata rustica e radicchio brasato, carne alla pizzaiola, involtini al sugo, gattò di patate, spada alla pantescia, salmone all'arancia, entrecote di manzo, frittura di calamari e gamberi, totano ripieno, cotoletta di maiale, melanzane e peperoni imbottiti (da maggio a settembre);

– **dolci** cannolino, torta cioccolato e pere, crostata, torta di mele, coppetta di cannolo destrutturato.

### **menù R 30€ antipasto, primo, secondo e dolce**

**(servito al piatto)** valido per gruppi a partire da 20 persone

puoi scegliere 2 antipasti, uno o due primi, uno o due secondi e un dolce: – **antipasti** panelle siciliane, taglieri di salumi e formaggi, tris di hummus; – **primi** amatriciana, penne aummm (da maggio a settembre), penne alla norma (da maggio a settembre), linguine fagiolini patate e pesto, tortello amaro, gnocchi alla sorrentina, tagliatelle al ragù, pasta al forno bianca o rossa, lasagnette alla bolognese, lasagnette alla ligure; – **secondi** filetto di maiale al cacao, parmigiana di melanzane o zucchine (da maggio a settembre), hamburger di ceci, polpettone napoletano, straccetti di pollo al curry, straccetti di manzo e rucola, scaloppine al limone o al vino, cotoletta di sedano rapa con patata rustica e radicchio brasato, carne alla pizzaiola, involtini al sugo, gattò di patate; – **dolci** cannolino, torta cioccolato e pere, crostata, torta di mele, coppetta di cannolo rotto.

## **mare birre e cucina**

### **bevande\***

- acqua naturale e frizzante *gratuita*
- bevande analcoliche 2 €
- ticket drink valido per un calice di vino, una birra media o un cocktail a scelta 5 €
- brocca da 1 L di vino della casa 10 €
- prosecco in bottiglia 0,75 L 16 €
- brocca da 1 L di spritz 15 €
- vini in bottiglia a partire da 12 € (*visionare la carta dei vini*)
- brocca da 1 L di analcolico 6 €

*\*è possibile scegliere più soluzioni da combinare*

### **dosi consigliate**

- brocca da 1 L ogni 6 persone
- bottiglia da 0,75 L ogni 5 persone
- prosecco Valdobbiadene DOC 0,75 L ogni 7 persone

### **torte e dolci**

È possibile richiedere a **mare** birre e cucina torte su richiesta a scelta o è possibile portare torte e dolci dall'esterno presentando il certificato dell'HACCP