

# proposte menù aziendali inverno 2020



## breakfast

dalle 9.00 alle 11.00

minimo 15 pax presso bar in cascina

caffè/cappuccino + succo di frutta + pasticceria secca

5 euro

### coffee station - presso spazi affittati

thermos americano + succo di frutta + pasticceria secca + torta da forno

7 euro

### buffet colazione - presso spazi affittati

thermos americano + succo di frutta + pasticceria secca + torta da forno + torta salata

10 euro

## coffee break pomeridiano

dalle 15.00 alle 17.00

presso bar in cascina

caffetteria/bevanda analcolica + pasticceria secca

3,5 euro

caffetteria/bevanda analcolica + pasticceria secca + frutta fresca

6 euro

# lunch

servizio monouso, servizio in ceramica e vetro su richiesta

## menù 1

8 euro

*un piatto a scelta dal menu bar/gastronomia + coperto + acqua + caffè o biscottino  
per un numero inferiore di 8 pax*

## menù 2

15 euro

Olive e taralli pugliesi di benvenuto

Un piatto a scelta tra:

Lasagna

Lasagna di verdure

Pollo e patate al rosmarino

Parmigiana di melanzane

Contorni:

Zucca al forno

Patate al forno

Pane caffè e acqua inclusi

*servito a buffet o con servizio direttamente al tavolo con pirofile centrali.  
più di 20 pax in sala ristorante  
meno di 20 pax nel bar/gastronomia o spazi affittati*

## menu 3

Olive e taralli pugliesi di benvenuto

Due piatti a scelta tra:

Lasagna

Lasagna di verdure

Salsiccia punta di coltello e radicchio al forno

Pollo e patate al rosmarino

Parmigiana di melanzane

Contorni:

Zucca al forno

Patate al forno

Caprese al cioccolato con panna montata al caffè

Pane caffè e acqua inclusi

*servito a buffet o con servizio direttamente al tavolo con pirofile centrali.  
più di 20 pax in sala ristorante  
meno di 20 pax nel bar/gastronomia o spazi affittati*



uro

## menu 4

30 euro

### Antipasto

Parmigiana

Zucca al forno con chips di sesamo e quartiolo lombardo

### Due Primi a scelta tra:

Plin burro e salvia

Fregola alla milanese

Lasagna

Lasagna di verdure

### Contorno a scelta tra:

Patate al forno

Insalata mista

Caprese al cioccolato con panna montata al caffè

Pane caffè e acqua inclusi

*servito a buffet o con servizio direttamente al tavolo con pirofile centrali.*

*più di 15 pax in sala ristorante*

*meno di 15 pax nel bar/gastronomia o spazi affittati*



# aperitivo

dalle 18.30 alle 20.30

## bevanda a scelta al banco bar da 5.00€ a 8.00€ vedi ticket drink

### Formula 10 euro

*servito presso il bar*

Un drink a scelta tra birra 0,3 , calice di vino/prosecco, spritz, soft drink

Olive e taralli, focaccia morbida al rosmarino

### Formula 15 euro

*servito presso spazi affitati*

Olive e taralli, focaccia morbida al rosmarino, pizzette in sfoglia, parmigiana di melanzane

### Formula 20 euro

*servito presso spazi affitati*

Olive e taralli, focaccia morbida al rosmarino, pizzette in sfoglia, parmigiana di melanzane, polpette al sugo o cacio e pepe

### beverage

Brocca da 1 L di vino della casa bianco e rosso

10 euro

Brocca da 1 L di spritz

15 euro

Brocca da 1 L di bevanda analcolica (succhi di frutta, coca cola, fanta ....)

6 euro

Bottiglia di prosecco

16 euro

Acqua microfiltrata gratuita

### Dosi consigliate:

Brocca da 1 L – 6 persone

Bottiglia di prosecco – 8 persone

### Ticket drink

*acquisto minimo 15 ticket drink, serviti direttamente presso il banco bar dalle ore 18:00*

birra artigianale 0,30 cl, spritz 0,30 cl, analcolico o calice di vino 0,20 cl.

5 euro

gin tonic, vodka tonic, rum e cola, malibu e cola, gin lemon, vodka lemon

6 euro

negroni, sbagliato, americano, vodka alla pesca lemon, milano-torino, campari orange

7 euro

pestati, moscow mule

8 euro

# carta dei vini

## BOLLICINE

Spumante Extra Dry Vivo Mionetto	20 euro
Spumante Extra Dry Rosè Due Palme	20 euro
Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Mionetto	20 euro
Prosecco Conegliano Valdobbiadene superiore DOCG Ca' Ernesto	18 euro
Franciacorta DOCG BRUT Curt de la Lac	24 euro

## BIANCHI

Gewurztraminer Trentino DOc Terrazze della luna CAVIT	20 euro
Ribolla Gialla DOC Colli Orientali del Friuli Villa Danieli	18 euro
Vermentino Toscana IGT Geografico	16 euro
Falanghin Salento IGT Tessuto	12 euro
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOP classico La Rocca	12 euro
Chardonnay Rubicone IGP	18 euro
Sauvignon Greve DOC Fantinel	16 euro

## ROSSI

Primitivo Salento IGT Tessuto	12 euro
Dolcetto d'alba DOC Fontanafredda	20 euro
Chianti Classico DOCG Torre delle Grazie	16 euro
Negramano Salento IGP Cantalupi Tenute Conti Zecca	16 euro
Rosso Sicilia DOC La segreta Planeta	18 euro
Cannonau di Sardegna DOC Nifeo	14 euro
Barber d'Asti DOC Alte Rocche Bianche	18 euro
Susumaniello Salento IGP Due Palme	22 euro

## della casa

Nero d'avola Sicilia caraffa 1 litro / 6 bicchieri circa	10 euro
Grillo Bianco Sicilia caraffa 1 litro / 6 bicchieri circa	10 euro

