



MENÚES

MENÚ EJECUTIVO 1

PLATOS PRINCIPALES

- 1 **BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.
- 2 **INSALATA NAPOLI.** Quinoa, hojas verdes, tomate, zanahoria, queso tybo, finas láminas de pollo maceradas en jugo de limón y aceite de oliva perfumada con jengibre.
- 3 **RAVIOLI DI ZUCCA.** Raviolos rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.
- 4 **GNOCCHI POMODORO E PANNA.** Ñoquis de papa acompañados con salsa de tomate y crema, perfumada con albahaca fresca.
- 5 **RAVIOLES DE BERENJENA ASADA.** Raviolos de berenjena asada, mozzarella y ricota con sofrito de cebolla, zanahoria y ajos asados, corte de pomodoro y albahaca fresca perfumados con aceite de oliva.
- 6 **SUGERENCIA DEL DÍA.**

POSTRES

- 1 **BOCHA DE HELADO**
- 2 **FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CARAMELO**
- 3 **CAFÉ O TE**

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/persona)

\$9100
FINAL

MENÚ EJECUTIVO 2

PLATOS PRINCIPALES

- 1 **INSALATA CESARE.** Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.
- 2 **INSALATA CROCCANTINO.** Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pechuga crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.
- 3 **RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA.** Raviolos rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco, acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca.
- 4 **POLLO AL FERRI CON CONTORNO.** Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.
- 5 **MILANESA DE POLLO A CABALLO.** Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada con papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.
- 6 **PIZZA PROSCIUTTO E PEPPERONI ind.** Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamon cocido.
- 7 **SORRENTINO POMODORO E PANNA.** Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.
- 8 **MENU SUGERENCIA DEL DIA.**

POSTRES

- 1 **BOCHA DE HELADO**
- 2 **FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CARAMELO**
- 3 **CAFÉ O TE**

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/persona)

\$11000
FINAL

MENÚ PASTAS

PLATOS PRINCIPALES

- 1 **SORRENTINO POMODORO E PANNA.** Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.
- 2 **GNOCCHI CAPRESE.** Ñoquis de papa sartenados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.
- 3 **RAVIOLES DE OSOBUCCO.** Raviolos de osobuco brasedo al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. 📌 Nuevo

POSTRES

- 1 **BOCHA DE HELADO**
- 2 **FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CARAMELO**
- 3 **CAFÉ O TE**

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/persona)

\$12500
FINAL



MENÚES

MENÚ FESTEGGIO

ENTRADAS

- 1 **SORRENTINOS AL HORNO.** 3 unidades.
- 2 **BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.

PLATOS PRINCIPALES

- 1 **SORRENTINOS CAPRESE.** Sorrentinos de masa verde rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañado de salsa pomodoro.
- 2 **MILANESA DE POLLO A CABALLO.** Milanesa frita, coronada con dos huevos fritos, acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.
- 3 **POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.

POSTRES

- 1 **TIRAMISÚ.** Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.
- 2 **TORTA CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.**
- 3 **CAFÉ O TE**

BEBIDAS

Agua mineral, gaseosa o copon de vino (una p/persona).

\$23000
FINAL

MENÚ CELEBRAZIONE

ENTRADAS

- 1 **SORRENTINOS AL HORNO.** 3 unidades.
- 2 **BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.

PLATOS PRINCIPALES

- 1 **RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA.** Ravioles rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco, acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca.
- 2 **LOMO AL FUNGHI.** Bifes/medallones de lomo grillados, cubiertos con salsa demi glace y mix de hongos, acompañado de papas rústicas y dip de crema de rúcula.
- 3 **POLLO ALLA PIZZAIOLA.** Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas.

POSTRES

- 1 **TORTA CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.**
- 2 **TIRAMISÚ.** Vvainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/ persona)
O una botella de vino sugerido (una p/ dos personas).

\$31000
FINAL

MENÚ REFFINATTO

ENTRADAS

- 1 **PROSCIUTTO CAPRESE.** Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico glaze, pimienta negra y aceite.
- 2 **BERENJENA AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.

PLATOS PRINCIPALES

- 1 **LOMO AL FUNGHI.** Bifes/medallones de lomo grillados, cubiertos con salsa demi glace y mix de hongos, acompañado de papas rústicas y dip de crema de rúcula.
- 2 **HAMBURGUESA IT.** Pan de campo, medallón de carne de 180gr, salsa barbacoa, cebolla caramelizada, hongos, panceta, queso cheddar, huevo y mayonesa picante. Acompañado con papas rústicas y salsa alioli.
- 3 **POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.
- 4 **SORRENTINOS DE OJO DE BIFE.** Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimienta roja y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca.

POSTRES

- 1 **CREPELLE CAMELLATE AL DOLCE DI LATTE.** Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.
- 2 **TIRAMISÚ.** Vvainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.
- 3 **TENTACION DE CHOCOLATE.** Mousse de chocolate, crema chantilli, acompañado de frutillas secas.

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/ persona)
O una botella de vino sugerido (una p/ dos personas).

BRINDIS

Una copa de champagne para el brindis.

\$38000
FINAL