

Menù Baiardo Pesce

Servito al tavolo

APERITIVO DI BENVENUTO

Bollicine

Soft Drink

Acqua minerale e naturale

Snack salati

ANTIPASTO

(A scelta n. 6 Antipasti)

Insalata di mare

Soutè di cozze

Impepata di cozze

Soutè cozze e vongole

Sandwich di sarde, indivia riccia, uvetta e pinoli

Polpettina di tonno con cipolla rossa in agrodolce

Insalata di polpo croccante con patate, salsa al basilico e paprika affumicata

Cubetto di baccalà in salsa romana

Zuppentina di polpetti, capperi, olive e crostone di pane

Frittura di calamari

Frittura di alici e cipolla rossa marinata

Totano croccante panato al carasau con salsa in agrodolce

Chenelle di ombrina e menta

Cubetto di San Pietro fritto dorato con burro e alici

Tataki di tonno con cipolla in agrodolce

Tortino di sarde in saor con olio alla menta e pane croccante alle erbe

Involtino di sarde con uvetta, pinoli e indivia riccia

Polpettine di alici agli agrumi

Polpettine di alici alla cetarese con pomodoro dolce

Puntarelle in salsa di alici

Puntarelle con aringa affumicata, arancia e melograno

Verdure arrosto marinate

Panzanella toscana con tonno, olive e mozzarella

Caponatina di mare

PRIMI PIATTI

(A scelta n. 2 Primi)

Paccheri con stracotto di polpo al vino rosso e pecorino

Chicche di patate con vongole veraci, bottarga e zest di limone

Gnocchetti alla puttanesca con stracciatella d'Andria e crudità di tonno

Raviolo fatto in casa di tracina con ristretto di pesce di scoglio e zest di limone
Penne ritorte con bisque di gamberi, tartare di gobbetti e pane croccante alle erbe
Maltagliati con ceci neri, impepata di cozze, pomodoro e limone
Orecchiette con broccolo siciliano, alici di Menaica e mollica di pane croccante alle erbe

SECONDO

(A scelta n. 1 Secondo)

Tagliata di totano farcito con scarola, uvetta e pinoli su crema di patate
Saltimbocca di rombo
Involtino di pesce spada alla mediterranea
Polpo rosticcato alla paprika affumicata, vellutata di patate e salsa 'nduja
Frittura di mare
Baccalà alla romana con cipolla croccante
Baccalà alla teverina con patate e carciofi

CONTORNI

(A scelta n. 2 Contorni)

Patate in padella alle erbe
Cicoria ripassata
Ramorracce
Misticanza di campo
Puntarelle
Scarola ripassata con alici, capperi e olive
Indivia riccia con uvetta e pinoli

BEVERAGE INCLUSO

Acqua minerale e naturale
Soft drink e Bollicine (*aperitivo*)
Una bottiglia di Vino della casa ogni 4 ospiti (*dall'antipasto*)
Caffè fine pasto

Menu Baiardo Adulti Euro 70,00 p.p. iva inclusa

Menu Baiardo Bimbi Euro 25,00 p.p. iva inclusa

**Il menu segue stagionalità e disponibilità di mercato.*

**Il menu comprende Aperitivo di Benvenuto e Beverage Base.*

Servizi Extra:

Aperitivo di Benvenuto Premium

Beverage Premium

Torte Classiche, Cake Design, Frutta

Allestimento

Confettata

Sweet Table

Animazione / Baby Sitting

Altri Servizi Extra nel Catalogo Servizi 2023-2024

