

Menù Baiardo Pesce

Servito al tavolo

Estate 2024

APERITIVO DI BENVENUTO

Bollicine

Soft Drink

Acqua minerale e naturale

Snack salati

ANTIPASTO

(A scelta n. 6 antipasti)

Soutè di cozze

Insalata di mare

Sandwich di sarde, indivia e pinoli

Insalata di polpo scottato con patate e paprika

Frittura di calamari

Totano croccante panato con pane carasau e salsa agrodolce

Quenelle di ombrina con frutta e menta

Crudo di gobbetti con insalata estiva su pane carasau

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

Polpettine di alici agli agrumi

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

Raviolo fatto in casa di tracina con ristretto di pesce di scoglio e zest di limone

Spaghettone acqua e farina con bisque di gamberi, tartare di gobbetti e pane croccante alle erbe

Maltagliati con ceci neri, impepata di cozze, pomodoro e limone

SECONDO

(A scelta n. 1 secondo)

Tagliata di totano alla norma e salsa al basilico

Saltimbocca di rombo

Involtino di pesce spada alla mediterranea

Polpo rosticcato alla paprika affumicata, vellutata di patate e salsa 'nduja

Baccalà alla romana con patate e carciofi

CONTORNI
(A scelta n. 2 Contorni)

Patate in padella alle erbe
Cicoria ripassata
Melanzane al funghetto
Fagiolini all'agro
Insalata verde

BEVERAGE INCLUSO

Acqua minerale e naturale
Soft drinks e Bollicine (aperitivo)
Una bottiglia di Vino della casa ogni 5 ospiti (dall'antipasto)
Caffè fine pasto

Menu Baiardo Adulti Euro 75,00 p.p. iva inclusa

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

Servizi Extra

Aperitivo di Benvenuto Premium
Beverage Premium - Cocktail Bar
Torte Classiche - Cake Design
Sweet Table - Confettata
Intrattenimento musicale & Spettacoli
Allestimento
Animazione & Baby Sitting

Altri servizi nel Catalogo Servizi Extra 2024

