

# pranzo aziendale DI NATALE

## ANTIPASTI SERVITI A CENTRO TAVOLA

Tagliere di crudo toscano, coppa al mosto d'uva e blue cheese accompagnato da gnocco fritto  
(1-5-7-8-11-12-13)

Flan di cime di rapa con fonduta di alpeggio  
(3-5-7-8-12-13)

Insalatina di finocchi e arance con olive taggiasche e gocce di maraschino  
(5-8-12-13)

## UN PRIMO

Risottino cacio e pepe con tartare di gambero e zeste di limone caramellato  
(2-5-7-8-9-12-13)

oppure

Raviolino del plin burro e salvia con granella di nocciola delle Langhe  
(1-3-5-7-8-9-11-12-13)

## SECONDO CON CONTORNO

Filetto di manzo alla senape rustica con crosta di pane e patate arrosto  
(1-5-8-11-12-13)

## DOLCE AL CENTROTAVOLA

Pandoro e Panettone  
(1-3-5-6-7-8-11-12-13)

## BEVANDE AD USO ILLIMITATO

Acqua minerale gasata e naturale  
Vino Bianco Trebbiano d'Abruzzo | Vino Rosso Montepulciano d'Abruzzo  
Caffè e digestivo

## COSTO

45,00€ a persona oltre iva

Comprensivo di mise en place con tovaglie bianche e tovagliolo juta.  
Sala in esclusiva compresa nel prezzo con un minimo garantito di 40 ospiti

## PERSONALIZZAZIONE E SERVIZI AGGIUNTIVI

Servizi aggiuntivi: stampa menù 2 euro p.p.  
Brindisi con prosecco Euro 4,00 p.p.  
Brindisi con Champagne da Euro 6,00 p.p.  
Affitto sala in esclusiva fino alle 16.00 Euro 400,00

