

## MENU 2

**GRUPPO:** \_\_\_\_\_ **SIGNOR** \_\_\_\_\_  
**COPERTI:** \_\_\_\_\_  
**PRANZO ORE :** \_\_\_\_\_ **TELEFONO** \_\_\_\_\_  
**CENA ORE :** \_\_\_\_\_ **DATA** \_\_\_\_\_  
**NOTE :** \_\_\_\_\_ **PREZZO** \_\_\_\_\_

APERITIVO: con stuzzichini

ANTIPASTI: tonno affumicato, salmone, gamberetti  
dentice mantecato, folpetti, sarde, canocie  
  
gamberoni in guazzetto, schiette dorate con polenta  
capa santa, crema di nasello, cozze al gratin

PRIMI PIATTI: risotto di pesce

SECONDI PIATTI: grigliata: gamberoni, coda pescatrice, branzino  
  
fritto misto  
  
Patatine al forno, verdure al gratin

DESSERT: sorbetto  
dolce della Casa  
  
caffè

BEVANDE: Vini della Casa  
  
€ 60.00 per persona

In caso di non reperibilità di un prodotto, verrà sostituito.  
Le richieste di modifiche apportate al menù subiranno dei costi aggiuntivi (da quantificare).  
E' prevista una gratuità (capogruppo) + autista pullman ogni 50 persone.  
I commensali devono essere confermati tre giorni prima della data del banchetto.

Il presente menù è valido per gruppi oltre 50 persone.

