

DINNER MENU'

INCLUDE COPERTO E DUE PORTATE A SCELTA

28,00€ a persona

SCEGLI LA PRIMA PORTATA

- Prosciutto Crudo di Parma 24m, stracciatella di burrata, crostini; 1,7,11
- Crema di pomodoro e basilico con mozzarella di Bufala e chips di pane; 1,7,8
- Polpette di manzo al sugo con crostone di pane; 1,3,7
- Tortino di patate e funghi su crema di Parmigiano; 7
- Focaccina con prosciutto crudo di Parma 24m, stracciatella di burrata, Pomodorini confit; 1,7
- Focaccina con pancetta, cipolla caramellata, glassa al balsamico, grana grattugiato; 1,7
- Focaccina con verdure, philadelphia, pomodorini confit; 1,7

SCEGLI LA SECONDA PORTATA

- Ravioli ripeni di burrata con pomodoro e basilico; 1,3,7
- Ravioli ripieni di capesante e gamberi su stracciatella di burrata e pomodorini confit; 1,2,3,4,7
- Parmigiana di melanzane; 7
- Riso basmati con pollo, verdure, salsa di soia e anacardi tostati; 6,8
- Riso basmati con pollo al curry;
- Tartare di filetto di manzo con stracciatella di burrata, senape antica, crema d'olive, chips di pane; 1,3,7,10
- Roast beef all'inglese con rucola, pomodorini e scaglie di grana;
- Tagliata di Pluma Iberica di Patanegra;
- BBQ ribs con patate al forno;
- Tagliata di pollo con mandorle tostate, misticanza e pomodorini; 8
- Polpette vegetariane con hummus di ceci e misticanza; 7
- Polpo croccante su crema di patate, olive e pomodorini confit; 4,7

CONTORNI

- Verdure cotte, Verdure Crude, Patate al forno o fritte 6,00€

PACK BEVANDE

- 1 bottiglia ogni 4 persone di vino Merlot/Soave/Iki spumante + 2 acqua ogni 4 persone, caffè;
8,00€ a persona
- Altrimenti ordina alla carta.

I piatti somministrati potrebbero contenere tracce o parti delle materie prime sotto elencate che sono riconosciute dal REGOLAMENTO CE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili. 1. Cereali contenenti glutine e derivati | 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e derivati 3. Uova e prodotti a base di uova | 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 6. Soia e prodotti a base di soia | 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 8. Frutta a guscio | 9. Sedano e prodotti a base di sedano | 10. Senape e prodotti a base di senape | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e sol f iti | 13. Lupini e prodotti a base di lupini | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

MENU' ALLA CARTA

COPERTO 2,50€

SANDWICHES

- AMEN BURGER: Hamburger di manzo 200gr, cheddar, bacon, cipolla caramellata, insalata, pomodori, patatine fritte; 1,7 18,00€
- CLUB SANDWICH: Insalata, pomodori, pollo, uova, bacon, salsa rosa, patatine fritte; 1,3 18,00€
- SALMON BAGEL: Philadelphia, salmone affumicato, valeriana, avocado, patatine fritte; 1,4 18,00€

PIZZA

- MARGHERITA: Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico; 1,7 9,00€
- SALAMINO: Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salamino piccante; 1,7 10,00€
- VEGETARIANA: Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, verdure miste; 1,7 10,00€
- TONNO E CIPOLLA: Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla; 1,4,7 10,00€
- MORSETTO: Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 24mesi, stracciatella di burrata, pomodorini confit; 1,7 16,00€
- GRU: Pomodoro San Marzano, pomodorini confit, stracciatella di burrata, olive taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico; 1,4,7 16,00€
- CHIODO: Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, ricotta, grana grattugiato; 1,7 14,00€
- BENNA: Mozzarella fior di latte, rucola, pomodorini confit, philadelphia; 1,7 14,00€
- CARIOLA: Mozzarella fior di latte, speck, misto bosco, brie; 1,7 14,00€
- TRALICCIO: Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane, salamino piccante, gorgonzola, grana grattugiato. 1,7 14,00€

DOLCI

- Tiramisù 1,3,7 6,00€
- Cheesecake ai frutti di bosco/cioccolato 1,3,7 6,00€
- Cheesecake al caramello; 1,3,7, 6,00€
- Cheesecake al pistacchio; 1,3,7,8 6,00€
- Tortino al cioccolato con cuore morbido; 3,7 6,00€
- Semifreddo al pistacchio. 1,3,7,8 6,00€

MENU' BUFFET

Solo su prenotazione

BUFFET SERVITO AL TAVOLO

15€ a persona

- Degustazione di pizza alla pala;
- Tramezzini assortiti;
- Wrap con prosciutto e formaggio;
- Panzerottini;
- Olive all'Ascolana;
- Nuggets

AGGIUNTE

- Mini hamburger; +3,50€ a persona
- Mini Hot dog; +3,50€ a persona
- Piatto di salumi e focaccia calda; +3,50€ a persona
- Primo piatto a scelta fra:
 - o Risotto all'amarone; +6€ a persona
 - o Rosetta di pasta sfoglia con prosciutto cotto, formaggio, fonduta di Parmigiano; +6€ a persona
- DOLCE
 - o Torta amen con dedica +5€ a persona
A scelta fra: Cheesecake ai frutti di bosco, Tiramisù, Crostata di frutta, Cream Tart (personalizzabile nella forma)
 - o Torta da pasticceria +2€ a persona
È possibile portare il dolce da pasticceria con scontrino.
Prevede un costo per il servizio.

BEVANDE

- 1 gettone a persona -> 8,00€ a gettone
- 2 gettoni a persona -> 7,50€ a gettone
- 3 gettoni a persona -> 7,00€ a gettone
- 4 gettoni a persona -> 6,50€ a gettone

Le consumazioni vanno prese in autonomia al banco bar e comprendono i drink internazionali, vino, birra, bibita o analcolico. La consumazione è intesa con l'utilizzo dei prodotti di linea. Per i drink premium è previsto un sovrapprezzo di 4,00€ mentre per i drink della drink list +2,00€.

Vuoi prendere bottiglie o caraffe? Converti i tuoi gettoni

3 gettoni -> 1 bottiglia di vino Merlot/Soave/Iki spumante

4 gettoni -> 1 caraffa di spritz/drink alcolico o analcolico

FORMULA ALL

Buffet servito al tavolo come sopraindicato

Torta amen con dedica

4 gettoni drink

~~46€ a persona~~ 40€ a persona