

CONTESTO URBANO

X

IL TUO EVENTO

#1

PROPOSTA

APERITIVO

Chips di patate fatte in casa

(un cestino ogni due persone)

(semplici o cacio e pepe)

Suppli al telefono^(2, 8) (uno a persona)

Crostini con burro e alici^(1,3,8) (due pz a persona)

Crostini al pomodoro⁽¹⁾ (due pz a persona)

Panzanella alla romana⁽¹⁾ (50/60gr a persona)

(pomodoro, basilico, cipolla rossa in agrodolce, olio evo e sale)

Maritozzo salato con polpette al sugo^(1,7,8)

(uno a persona)

Verdure di stagione in pastella⁽²⁾

(60/70gr a persona)

Trippa alla romana^(7,8) (50/60gr a persona)

Mozzarella in carrozza⁽⁸⁾ (due pz a persona)

Concia di zucchini romanesche

(50/60gr a persona)

Filetto di baccalà servito su crema di ceci e

cipolla rossa in agrodolce⁽³⁾ (uno a persona)

20,00€ con 4 portate a centro tavola

Acqua e un drink a scelta incluso

(oppure una bottiglia di vino inclusa ogni 4 persone)

25,00€ con 6 portate a centro tavola

Acqua e un drink a scelta incluso

(oppure una bottiglia di vino inclusa ogni 4 persone)



#2 PROPOSTA APERICENA

Aperitivo a centro tavola:

(è possibile personalizzare la scelta dei piatti)

Suppli al telefono^(2,8) (uno a persona)

Panzanella alla romana⁽¹⁾ (50/60gr a persona)
(pomodoro, basilico, cipolla rossa in agrodolce, olio evo e sale)

Concia di zucchine romanesche
(50/60gr a persona)

**Filetto di baccalà, crema di ceci e cipolla rossa
in agrodolce**⁽³⁾ (uno a persona)

Cestino di focaccia⁽¹⁾ (uno ogni 2 persone)

Un primo a scelta 70gr:

**Rigatoni amatriciana / carbonara / cacio e pepe /
gnocchi alla romana e funghi cardoncelli**^(1,2,8)

30,00€ a persona

Acqua e un drink a scelta incluso

(oppure una bottiglia di vino inclusa ogni 4 persone)

_allergeni



1. GLUTINE



2. UOVO



3. PESCE



4. CROSTACEI



5. ARACHIDI



6. SOIA



7. SEDANO



8. LATTOSIO



9. FRUTTA



10. SENAPE



11. SESAMO



12. SOLFITI



13. LUPINI



14. MOLLUSCHI