



Con la presente alleghiamo alcune proposte "standard" per le cene aziendali.

Naturalmente sono tutte modificabili secondo le vostre esigenze sia in tema di gusto sia nei vari budget.

Restiamo a completa disposizione per qualsiasi chiarimento, informazione o modifica necessitatesse.

**Proposta n°1
PRAWN ROLL**

panino tostato al burro con gamberi in maionese

CAPASANTA

con nero di seppia, pasta fillo e finto peperoncino

RISOTTO "CASCINA SALERA"

con gamberi rossi di Mazara del Vallo e basilico fritto

PESCATO DEL GIORNO

quello che il mercato del giorno ci offre
e la giornata ci ispira

SEMIFREDDO AI MARRONI

con crumble al cioccolato

€ 60 escluso bevande

**Proposta n°2
LOLLIPOLL**

aletta di pollo con scamorza affumicata

IL MANZO DEL CARROPONTE

microburger, carpaccio e tartar di manzo

FUSILLI CARLA LATINI

con funghi porcini e frutti di bosco

COSTINE DI SUINO IBERICO PATANEGRA

in salsa BBQ alla birra e patate alla paprika affumicata

PANETTONE ARTIGIANALE

con crema al mascarpone

€ 45 escluso bevande



Proposta n°3

CAPONATA DI MELANZANA ALLA SICILIANA

con cipolle in leggero agrodolce

INSALATA DI QUINOA

con verdurine e sauce vierge

RISOTTO CARNAROLI CASCINA SALERA

mantecato con gongorzola e salsiccia

GUANCIA DI VITELLO

brasata al vino rosso con polenta morbida

PANNA COTTA POCO AL CAPPUCCIO

€ 35 incluso bevande

1 bottiglia di vino ogni due persone da noi suggerito

PROPOSTA n°4

POLPETTA DI QUINOA

con maionese al topinambur

TARTARE DI SALMONE

mayonese alla barbabietola e chips di patate viola

RISOTTO CARNAROLI CASINA SALERA

con taeggio di grotta e jus de viande

PIOVRA ARROSTITA

peperoni in due consistenze e cenere di olive

SEMIFREDDO PANE E BURRO E MARMELLATA

Caffè

Acqua

1 bottiglia di vino ogni due persone da noi suggerito

€40,00