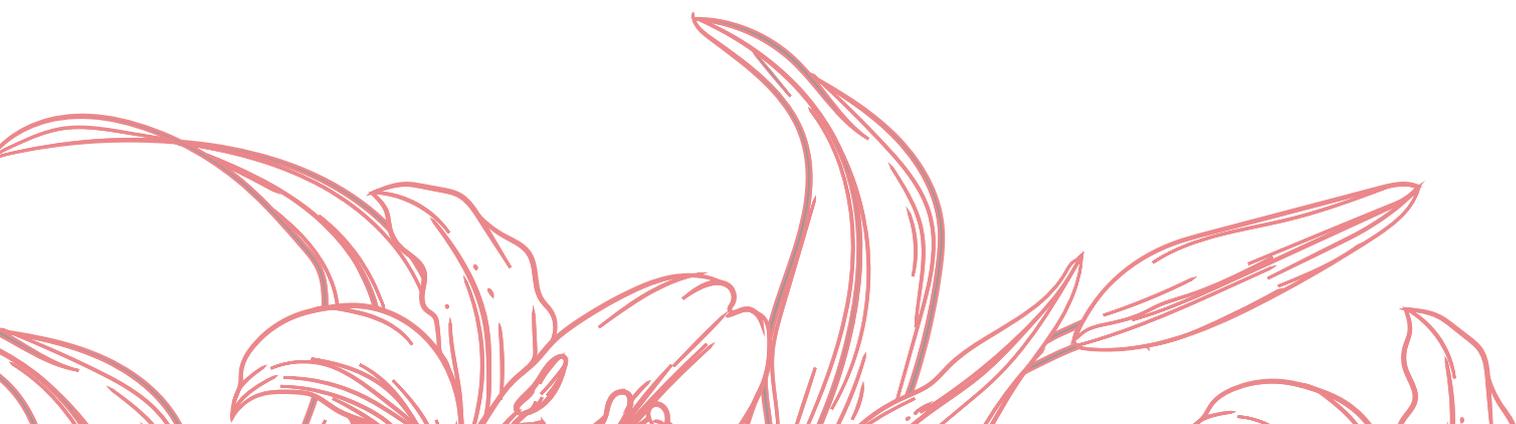




Menu Aziendale

finifondo





PROPOSTA DA €50 A PERSONA

ENTRÉE

FINTO LAMPONE DI CAPONATA SICILIANA CON CRUMBLE DI CAPONATA

ANTIPASTO

CARPACCIO DI CARNE SALADA CON GEL DI SEDANO E INSALATINA ESTIVA

PRIMI PIATTI

CARAMELLE CON SCAMORZA E RADICCHIO IN SALSA MEDITERRANEA E POMODORINI CANDITI

SECONDO

POLLO A DOPPIA COTTURA IN SALSA DI ARANCIA CON TOPINAMBUR E IL SUO FONDO

DOLCE

TIRAMISÙ



finifondo



PROPOSTA DA €70 A PERSONA

CALICE DI BENVENUTO

CALICE DI BENVENUTO CON CAVIALE DI CAMPARI

ENTRÉE

FINTO LAMPONE DI CAPONATA SICILIANA CON CRUMBLE DI CAPONATA

ANTIPASTO

TARTARE DI MANZO CON GEL DI SENAPE, SALSA ALL'UOVO E CRUMBLE SALATO

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON CROCCANTE DI GRANA

SECONDO

CONTROFILETTO ALLA BRACE CON GIARDINIERA DI VERDURE

DOLCE

LATTE E MIELE CON GEL DI LIMONE E FRUTTI DI BOSCO

BEVANDE

ACQUA E CAFFÈ

1 BOTTIGLIA DI VINO ROSSO OGNI 5 PERSONE



finifondo



PROPOSTA DA €80 A PERSONA

CALICE DI BENVENUTO

CALICE DI BENVENUTO CON CAVIALE DI CAMPARI

ENTRÉE

FINTO LAMPONE DI CAPONATA SICILIANA CON CRUMBLE DI CAPONATA

ANTIPASTO

DONUT DI BACCALÀ MANTECATO ALLA VICENTINA CON COULIS DI POMODORO, GEL DI SEDANO
E SALSA AL NERO DI SEPPIA

OPPURE

CEVICHE CRIOLLO (PERUVIANO)

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI PESCE CON SALSA MEDITERRANEA, OLIO AL PREZZEMOLO E POMODORINI CONFIT
(RAVIOLI FATTI IN CASA)

OPPURE

RISOTTO CON CIME DI RAPA E FRUTTI DI MARE CON GEL DI LIMONE

SECONDO

RICCIOLA ALLA BRACE CON MAIONESE CALDA DI PESCE E TOPINAMBUR CROCCANTE

OPPURE

DIAFRAMMA ALLA BRACE CON PATATE BABY AL BURRO

DOLCE

TARTE TATIN CON GELATO ALLA CREMA

BEVANDE

ACQUA E CAFFÈ

1 BOTTIGLIA DI VINO ROSSO O BIANCO OGNI 5 PERSONE



fininfondo



MENU SENZA GLUTINE E LATTOSIO - €60 A PERSONA

ENTRÉE

FINTO LAMPONE DI CAPONATA SICILIANA CON CRUMBLE DI CAPONATA

ANTIPASTO

INSALATINA DI QUINOA CON RICOTTA DI MANDORLE

OPPURE

CARPACCIO DI CARNE SALADA CON GEL DI SEDANO E INSALATINA ESTIVA

PRIMI PIATTI

PENNETTE SENZA GLUTINE CON RICCIOLA, POMODORINI FRESCHI, MELANZANE E MENTA

OPPURE

SPAGHETTI SENZA GLUTINE ALLE VONGOLE CON OLIO AL PREZZEMOLO

SECONDO

FINTO FILETTO DI MELANZANE CON BABY VERDURE ARROSTITE

DOLCE

SORBETTO ALLA FRAGOLA O AL MANGO



finifondo



MENU VEGETARIANO - €60 A PERSONA

ANTIPASTO

INSALATINA DI QUINOA CON RICOTTA DI MANDORLE

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI CAPONATA ALL'OLIO D'OLIVA E ROSMARINO CON RICOTTA DI MANDORLE

SECONDO

FINTO FILETTO DI MELANZANE CON BABY VERDURE ARROSTITE

DOLCE

SORBETTO ALLA FRAGOLA O AL MANGO

BEVANDE

ACQUA E CAFFÈ

IL RISTORANTE FININFONDO RICHIEDE UN ACCONTO DEL 20% DELL'IMPORTO TOTALE.



fininfondo