

# TRE SCELTE PER TUTTI

TRE SCELTE per portata offre la possibilità di creare, un piccolo menù composto da: **tre antipasti, tre primi, tre secondi e tre contorni da concordare prima.**

Ogni commensale potrà così scegliere la pietanza che più preferisce, una per ogni categoria: un antipasto, un primo, un secondo ed un contorno.

I piatti da scegliere sono da concordare qualche giorno prima dell'evento.

E' inclusa acqua in bottiglia, le focacce, il servizio di eventuale torta che porterete (con scontrino fiscale) ed un cameriere a vostra disposizione.

# AR VOLO

## SECONDI

### Antipasti

- Bufalla, prosciutto e speck
- Misto salumi e formaggi
- Fagioli, cotiche e prosciutto in cocchio
- Trippa alla romana in cocchio
- Fagioli e salsicce al sugo in cocchio
- Focaccia integrale o pinsa
- Carpaccio di carne rucola e parmigiano
- Zucchine alla julienne fritte
- Carciofi a spicchi fritti
- Bocconcini di Baccalà pastellati fritti
- Insalatina di Mare, polpo, gamberi, seppia, sedano, carote, finocchio
- Carpaccio di polpo

### Primi

- Pappardelle al ragù di cinghiale
- Pappardelle ai porcini
- Paccheri all'Amatriciana
- Spaghettoni al cacio e pepe (anche versione vegana)
- Pennone rigato al tartufo, guanciale e pecorino
- Spaghettoni arrabbiato 'Nduja, pomodoro, peperoncino e olive.
- Ravioli alla Carbonara conditi alla carbonara, guanciale, uovo, pecorino, pepe (ripieni di formaggio morbido)
- Ravioli alla Sorrentina conditi con sugo di ciliegino fresco e basilico (ripieni di mozzarella, basilico, parmigiano, pomodori secchi)
- Ravioli salsiccia e porcini in salsa allo zafferano
- Paccheri al sugo di polipo e gamberi
- Paccheri al baccalà
- Pennoni alla crema di Gamberi
- Pasta e lenticchie
- Pasta e ceci accughe e baccalà
- Pasta e fagioli
- Zuppa di baccalà e crostini di pane
- Polenta al Ragù di carne
- Polenta ai Porcini
- Polenta Ragù di cinghiale
- Polenta Tartufo, guanciale e pecorino
- Polenta con Sugo alla Vaccinara
- Polenta Amatriciana
- Polenta Gricia
- Gnocchi alle spuntature
- Gnocchi al ragù
- Gnocchi al baccalà

- Arrostiti di pecora, timo e rosmarino
- Arrostiti di pannicolo di Chianina marinati con spezie avvolti da pizza frita
- Carpaccio di carne, rucola e parmigiano,
- Stinco di maiale
- Tagliata di pannicolo con cipolla rossa di tropea alle spezie mediterranee
- Hamburger di manzo leggermente affumicato, provola affumicata, speck del Trentino, con salsa di peperoni grigliati e salsa di zucchine ( Razza Angus)
- Doppio hamburger di carne d'agnello tenerissima e radicchio cotto con spezie alla scottadito
- Doppio hamburger di carne di vitella alla scaloppina e porcini
- Doppio hamburger vegetale (ceci, lenticchie rosse e cicoria ripassata) servito con salsa di peperoni grigliati, salsa di zucchine, funghetti saltati in padella.
- Saltimbocca alla romana
- Tagliata di manzo, rucola e aceto balsamico
- Tagliata di pollo ruspante pelle gialla
- Coda alla vaccinara
- Hamburger in crosta di pane, guanciale e provola
- Bistecca di manzo
- Polpo alla griglia
- Filetti di orata alla griglia aglio, olio e rosmarino
- Polpette di pollo fritte allevato a terra senza antibiotici con salsa ai peperoni e salsa di zucchine (12 pezzi)

### Contorni

- Cicoria ripassata o all'agro
- Broccoletti ripassati o all'agro
- Patate al forno fritte
- Patate fritte
- Radicchio al forno

**Acqua liscia o gassata**

**€ 40**