



PROPOSTA MENU' STELLA COMETA

Cocktails di benvenuto

Antipasto

Selezione di mare:

Insalata di mare, polpo e patate, alici marinate,
Crostino con salmone all'arancio, baccalà e ceci

Zuppa di cozze con pane cotto a legna dal "Forno Al Battibecco"

Primo

Risotto al capriccio di mare

Secondo e contorni

Frittura di calamari , gamberi, polipetti e verdure pastellate

Insalatina colorata

Dolce del Natale

Panettone classico di nostra produzione nappato con crema alla gianduia

Acqua naturale e Gassata

Vino bianco selezionato dal nostro sommelier

Caffé e limoncino

Prezzo a voi riservato € 30,00



PROPOSTA MENU' STELLA DELFINO

Aperitivo di benvenuto

Prosecco e baccalà fritto

Per Iniziare

Gran misto mare

Carpaccio di polpo, carpaccio di salmone, insalata di mare, polpo e patate,

Cocktail di gamberetti, sushi di salmone e caprino

Moscardini in guazzetto con veli di pane cotto a legna nel forno "Al Battibecco"

Minestre asciutte

Risotto alla crema di scampi

Taglierini con tonno, spada e salsa alla siciliana

Secondi e contorno

Coda di rospo in farcia di mazzancolle, croccante di pistacchio e vellutata di patate

Passaggio di Frittura di mare

Sorbetto al limone

Dolce del Natale

Panettone classico di nostra produzione nappato con crema chantilly alla vaniglia

Spumante

Vino bianco selezionato dal nostro sommelier

Caffè e limoncino

Prezzo a voi riservato € 38,00



PROPOSTA MENU' ORSA MAGGIORE

Aperitivo di benvenuto

Prosecco e baccalà fritto

Per Iniziare

Gran misto mare

Insalata di mare, polpo e patate, alici marinate,
crostino con salmone all'arancio, baccalà e ceci

padellaccia: cozze, vongole, scampetti e gamberetti

Minestre asciutte

Risotto ai frutti di mare

Taglierini con concassè di branzino e carciofi in doppia consistenza

Secondi e contorni

Grigliata mista di mare

Passaggio di frittura di mare

Insalatina colorata con filetti d'arancia, lamponi e mirtilli

Sorbetto al limone

Dolce del Natale a scelta tra

Panettone classico di nostra produzione nappato con crema alla gianduia
Millefoglie di panettone classico di nostra produzione con crema al mascarpone e caffè
Semifreddo al bacio in salsa di cachi

Spumante

Acqua naturale e gassata

Vino bianco selezionato dal nostro sommelier

Caffè e limoncino

Prezzo a voi riservato € 45,00

Il numero minimo di ospiti dovrà essere comunicato 5 giorni lavorativi antecedenti la data dell'evento e verrà considerato come minimo garantito di persone paganti.

Il sopra citato menù è da considerarsi quale ipotesi da correggere e definire.

Certi di mettere a Vs disposizione impegno e professionalità, porgiamo distinti saluti.

Ristorante Al Battibecco

Via Gramsci, 201 - 06073 Ellera di Corciano - Perugia

Tel. 075.5170328 075.5173690 fax 075.5176758

www.albattibeccoristorante.com – preventivi@albattibeccoristorante.com