



MENU' STELLA COMETA

Cocktails di benvenuto

Antipasto

Polpo cotto in casseruola su patate prezzemolate e olive taggiasche

Gambero in crosta di mandorle croccante su crema di piselli

Primo

Taglierini con branzino, crema di zucchini e zenzero

Secondo e contorno

Fisch and chips

Dolce del Natale

Panettone classico di nostra produzione nappato con crema alla gianduia

Vin Santo

Acqua naturale e Gassata

Vino bianco selezionato dal nostro sommelier

Caffé e limoncino

Prezzo a voi riservato € 30,00



MENU' STELLA DELFINO

Aperitivo di benvenuto

Prosecco e baccalà fritto

Per Iniziare

Catalana di gamberi con verdure croccanti e frutta fresca

Sfera di calamari con maionese di mare al profumo di limone

Minestre asciutte

Risotto con cozze, zucchine e zafferano

Linguine cacio, pepe rosa e scampi al profumo di menta

Secondi e contorno

Filetto di orata all'acqua pazza con veli di pane all'olio Evo

Passaggio di Frittura di mare

Cre moso al limone

Dolce del Natale

Panettone classico di nostra produzione nappato con crema chantilly alla vaniglia

Vino bianco selezionato dal nostro sommelier

Caffè e limoncino

Prezzo a voi riservato € 40,00



MENU' ORSA MAGGIORE

Aperitivo di benvenuto

Prosecco e baccalà fritto

Per Iniziare

Gamberi con julienne di radicchio e salsa allo yogurt piccante
Alici marinate con stracciata di bufala e salsa al peperone rosso
Polpo con patate schiacciate
Carpaccio di spada con tagliatelle di finocchi

Albanella di Mare

Minestre asciutte

Risotto gamberi rosa e tartufo

Taglierini neri del capitano e basilico fresco

Secondi e contorni

Grigliata mista di mare o grande pesce al forno

Passaggio di frittura di mare

Insalatina gentile con filetti d'arancia, lamponi e mirtilli

Cremoso 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

Spumante

Acqua naturale e gassata

Vino bianco selezionato dal nostro sommelier

Caffè e limoncino

Prezzo a voi riservato € 48,00

Il numero minimo di ospiti dovrà essere comunicato 3 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