

# Principato di Ariis - Menu' per gruppi

Si accettano pagamenti in contanti, bonifico (IT3800890436240049000075659)

o assegno, ma non con bancomat e carta di credito

**Orari eventi: 12:30-16:30 e 19:00-24:00 MASSIMO**

<b>Menù a € 30,00</b>  1 Risotto o Primo piatto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta o sorbetto <b>Acqua - Vini del Principato - Caffè</b>	<b>Menù a € 38,00</b>  1 Antipasto 1 Risotto o Primo piatto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta <b>Acqua - Vini del Principato - Caffè</b>
<b>Menù a € 40,00</b>  Aperitivo 1 Antipasto 1 Primo piatto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta <b>Acqua - Vini del Principato - Caffè</b>	<b>Menù a € 45,00</b>  Aperitivo con stuzzichini caldi 1 Antipasto 1 Primo piatto 1 sorbetto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta <b>Acqua - Vini del Principato - Caffè</b>

## Eventuali aggiunte e/o variazioni (dal menù base):

Supplemento servizio sotto i gazebi (se il tempo lo concede) € 2,00

Aperitivo alcolico e analcolico € 3,00 - Stuzzichini caldi € 5,00

Antipasto aggiuntivo € 8,00 - Primo piatto, Risotto o orzotto € 10,00

Sorbetto al limone € 4,00 - Contorno aggiuntivo € 4,00

Secondo aggiuntivo € 12,00

Gelato alla vaniglia con frutti di bosco tiepidi/ Macedonia di frutta fresca di stagione € 5,00

Vuoi la tua più bella foto personalizzata nella torta? Circa € 15,00 a foto

Confettata € 25/kg - Pralineria € 60/kg

Nel caso in cui voleste portare voi la torta, il prezzo non subirà modifiche, ma dovete portare un documento fiscale che ne comprova l'acquisto e la provenienza (haccp)

## Feste a buffet

Organizziamo la tua festa di laurea, il tuo compleanno, la tua cerimonia con buffet ricchi e gustosi

**a partire da 25/30/35/40€ Euro** - eventualmente anche sotto il nostro gazebo

Per prenotazioni e/o per fissare l'appuntamento per scegliere il menu, si consiglia di telefonare al nr. **0432.775008 o 393.9095542 (Tiziana)** o scrivere a **info@principatodiariis.com**

I PREZZI SONO A PERSONA E PREVEDONO 1 PIATTO DI OGNI PIETANZA DEL MENU' SCELTO (NO RIPASSO o BIS)  
LE BEVANDE SONO A FORFAIT. NON SI POSSONO PORTARE VIA PIATTI O BIBITE NON CONSUMATE IN LOCO

# Le nostre proposte

## ANTIPASTI

### ANTIPASTI

Carpaccio di manzo leggermente affumicato con rucoletta e scaglie di parmigiano  
Focchi di culatello di Sauris arricchiti di robiola con cucchiaino di salsa piccante  
Insalatina marinata di prelibato di Sauris e montasio con grattugiata di pere e pepe rosa  
Girellino di vitello in marinatura chiara di citronette al timo e julienne di zucchine  
Prosciutto di lonza stagionato con composta di mele al pepe nero e crostini croccanti  
**Schegge di asparagi marinati con il suo soffice timballo su fonduta di frant**  
Sformatino di montasio su specchio di prataioli e foglia di speck  
Ricottina al forno di spinacette, con finissime di petto d'oca fumè e bastoncini di pane

## PRIMI PIATTI

Paccheri saltati con lamelle d'asparago e crema all'uovo  
Morbide chicche di patate con lamelle di porcini e speck croccante  
**Gnocchi di patate e sclopit su fonduta di montasio**  
Strigoli spadellati al crudo di San Daniele, champignon freschi e prezzemolo  
Garganelli al Masurin (ragù saporito di germano reale)  
Lasagnette gratinate agli asparagi e San Daniele  
Crespelle dorate con ricotta e petto d'oca affumicato  
Linguette al guanciaie di Sauris affumicato e grattugiata di pecorino romano

## RISOTTI

Risottino allo speck di Sauris e piccola dadolata di mele  
Risotto rucoletta e lime  
Risotto agli asparagi e pomodorini con crema di barbabietole rosse  
**Risotto ai fiori di zucchine con millepunti di verdure, crema di piselli**  
Risotto ai funghi porcini e olio al tartufo  
Risotto mantecato al fior di latte e sclopit

Orzotto mantecato alla parmigiana con intingolo del norcino

## SECONDI PIATTI

(serviti di base con patate al forno)  
Ventaglio di filettino di maiale grigliato con pancetta rosolata  
Tagliata di filetto di maiale in mantello di erbe aromatiche  
Rosetta di filetto di maiale al burro su giardinetto di verdure  
**Arrostino di maiale al forno in crosta di sfoglia agli asparagi**  
Medaglione di controfiletto di manzo al pepe verde  
Ventaglio grigliato di roastbeef con rucoletta e olio di frantoio  
Arrostino di tacchinella con crema di mele dolci e sclopit  
Grigliata mista di carni rosse e bianche (sovrapprezzo di € 4,00)

## DOLCI

Torta Diplomatica con base sfogliata e crema leggera alla vaniglia  
**Charlotte con crema Chantilly e morbido di Joconde decorata alla frutta fresca**  
Mousse al cioccolato gianduia con decorazioni al cioccolato  
Il nostro tiramisù speciale al cioccolato e fragole

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposito **LIBRO DEGLI ALLERGENI** che verrà fornito, a richiesta, dal personale in servizio. **I BAMBINI CHE NON MANGIANO IL MENU' DEGLI ADULTI, ORDINANO AL MOMENTO. I PIATTI, LE BEVANDE E IL COPERTO VERRANNO CONTEGGIATI ALLA CARTA. ANCHE PER I VEGANI, CONSIDERIAMO MENU' E BEVANDE ALLA CARTA.**