



Il ristorante **eno-z** è lieto di proporvi i suoi menù per eventi.

Lo staff *Banqueting & Events* è a disposizione per personalizzare l'offerta e per consigliare la scelta più adatta alle vostre esigenze.

### **'FINGER FOOD' – 30 MAX.**

+ EURO P.P. – STANDARD

+ EURO P.P. – SUPERIOR

+ EURO P.P. – DELUXE

### **ABBINAMENTO VINI**

+ EURO P.P.: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MASCIARELLI 2013 **OPPURE** TREBBIANO RHESAN MENICOCCHI 2014

+ EURO P.P.: PINOT NERO PRODUTTORI TERMENO 2014 **OPPURE** KERNER ABBAZIA NOVACELLA 2014

(IL PREZZO SI INTENDE PER PERSONA ED INCLUDE IL SERVIZIO DI UNA BOTTIGLIA OGNI TRE PERSONE)

LE TIPOLOGIE DI VINO E RELATIVE ANNATE POSSONO ESSERE SOGGETTE A VARIAZIONI.

WINE PAIRING ASSISTITA DAL NOSTRO SOMMELIER CON I 'MIGLIORI TOSCANI E PIEMONTESI'  
PREZZO DA CONCORDARE IN BASE ALL'ETICHETTA SELEZIONATA.





## MENÙ 1 SERVITO

## TERRA

### ANTIPASTO

TORTINO DI PATATE GUANCIALE E SALSA MORNAY

### DEGUSTAZIONE DI PRIMI PIATTI

LASAGNETTA PECORINO E PORRI STUFATI

RIGATONI ALLA CARBONARA FIORI DI ZUCCA E PEPE SICHUAN

### SECONDO PIATTO E CONTORNO

TAGLIATA DI POLLO CROCCANTE FAGIOLINI AL BURRO E RIDUZIONE DI MORELLINO E ZENZERO

### DESSERT

TIRAMISÙ BANANE E CIOCCOLATO BIANCO

CAFFÈ E PETIT FOUR

## MENÙ 2 SERVITO

## TERRA

### ANTIPASTO

FLAN DI ZUCCA CON 'NDUJA E PECORINO

### DEGUSTAZIONE DI PRIMI PIATTI

PASTICCIO AL RAGOUT BIANCO DI MANZO E POMODORI CANDITI

RISOTTO CACIO PEPE E PERE CARAMELLATE

### SECONDO PIATTO E CONTORNO

BRASATO DI VITELLA E GIARDINIERA DI VERDURE

### DESSERT

MILLEFOGLIE CHANTILLY E GOCCE DI CIOCCOLATO (ANCHE TORTA)

CAFFÈ E PETIT FOUR





## MENÙ 3 SERVITO

## TERRA

### ANTIPASTO

JULIENNE DI ZUCCHINE CACIO E PEPE E GRISSINI HOME MADE

### DEGUSTAZIONE DI PRIMI PIATTI

VELLUTATA DI ZUCCA CREMOSO AL GORGONZOLA E CROSTINI SPEZIATI

CALAMARATA CON CREMA DI BROCCOLO E CRUMBLE DI SUINO DI NORCIA

### SECONDO PIATTO E CONTORNO

ARISTA DI MAIALE CON MELE E CIPOLLE

### DESSERT

FROLLINI DI RICOTTA E PERE

CAFFÈ E PETIT FOUR

## MENÙ 4 SERVITO

## MARE

### ANTIPASTO

SEPIE SEDANO SCOTTATO E SALSA DI POMODORI ARROSTO

### DEGUSTAZIONE DI PRIMI PIATTI

LASAGNETTA AL RAGOUT DI ORATA AL LIMONE

RISOTTO CREMA DI GAMBERI E ZAFFERANO

### SECONDO PIATTO E CONTORNO

POLPO ALLA BRACE INSALATINA E CITRONETTE ALLE FRAGOLE

### DESSERT

MOUSE DI FRAGOLE E PASTA FILLO

CAFFÈ E PETIT FOUR





## MENÙ 6 SERVITO

## MARE

### ANTIPASTO

POLPO AL VAPORE FRAGOLE E CIPOLLE ROSSE

### DEGUSTAZIONE DI PRIMI PIATTI

GNOCCHI MAZZANCOLLE ACCIUGHE E PEPERONCINO FRESCO

MEZZE MANICHE PESCE SPADA AL TIMO DATTERINI E PINOLI

### SECONDO PIATTO E CONTORNO

SALSICCETTE DI TONNO E BROCCOLO RIPASSATO

### DESSERT

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E SALSA GIANDUIA

### CAFFÈ E PETIT FOUR

## MENÙ 6 SERVITO

## TERRA

### ANTIPASTO

PROSCIUTTO CRUDO GRANA PANE CARASAU E CONSERVA DI FICHI

### DEGUSTAZIONE DI PRIMI PIATTI

GNOCCHI ACQUA E FARINA POMODORO BASILICO E PROVOLA AFFUMICATA

RISOTTO ZUCCA 'NDUJA E FORMAGGIO ERBORINATO

### SECONDO PIATTO E CONTORNO

GUANCIA DI MANZO PATATE AL BURRO E ROSMARINO

### DESSERT

MELA COTTA CEREALI E SALSA INGLESE

### CAFFÈ E PETIT FOUR





## MENÙ 7 SERVITO

## TERRA

### ANTIPASTO

FONDUTA DI GRANA NOCI E SCALOGNO STUFATO

### DEGUSTAZIONE DI PRIMI PIATTI

CALAMARATA CON CREMA DI BROCCOLO E CRUMBLE DI SUINO DI NORCIA

FUSILLONI PESTO DI MELANZANE E SPECK CROCCANTE+

### SECONDO PIATTO E CONTORNO

POLPETTINE DI VITELLA CREMA DI PECORINO E CICORIA RIPASSATA

### DESSERT

SEMIFREDDO ALLE NOCCIOLE ARANCE CANDITE

CAFFÈ E PETIT FOUR

## MENÙ 8 SERVITO

## MARE

### ANTIPASTO

VERDURE WOK CON SALSA DI SOIA E MAZZANCOLLE

### DEGUSTAZIONE DI PRIMI PIATTI

CREMA DI PISELLI COUS COUS MANTECATO AL BACCALA

RISOTTO TONNO ROSSO FRESCO ROSMARINO E POMODORI CANDITI

### SECONDO PIATTO E CONTORNO

TRANCIO DI SALMONE GRIGLIATO RADICCHIO TREVISO E BURRO ALL'AGLIO

### DESSERT

CREMA DI LATTE E SALSA DI FRAGOLE

CAFFÈ E PETIT FOUR





## MENÙ 9 SERVITO

## MARE

### ANTIPASTO

TONNO MARINATO POMODORI CONFIT E SALSA TZATZIKI

### DEGUSTAZIONE DI PRIMI PIATTI

PASTICCIO DI ZUCCA E CREMA DI CROSTACEI

CALAMARATA VONGOLE ZUCCHINE E PINOLI

### SECONDO PIATTO E CONTORNO

PESCE SPADA AL TIMO CAPONATA DI MELE E DI MELANZANE

### DESSERT

CHEESECAKE E COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO (ANCHE TORTA)

CAFFÈ E PETIT FOUR

## MENÙ 10 SERVITO

## MARE

### ANTIPASTO

CROSTATINA DI BRISÉ CON PESCE SPADA E PORRI

### DEGUSTAZIONE DI PRIMI PIATTI

GNOCCHETTI SARDI CALAMARETTI AL TIMO E DATTERINI

RIGATONI CON BACCALA', PECORINO ROMANO D.O.P. E POMODORI CONFIT

### SECONDO PIATTO E CONTORNO

TAGLIATA DI TONNO SONCINO E GERMOGLI DI SOIA

### DESSERT

TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE

CAFFÈ E PETIT FOUR

