

IL RISTORANTE **H I R E S** È LIETO DI PROPORRE PROPRI MENÙ
IL NOSTRO OBIETTIVO È DARE LA POSSIBILITÀ DI COSTRUIRE UN MENÙ PERSONALIZZATO, FORNENDO
UN'AMPIA SCELTA DI QUALITÀ E PREZZI

IL COSTO FINALE È DETERMINATO DALLA SCELTA DEL MENÙ ('POPOLO' – 'SPAGNA' – 'NAVONA') E DALLE POSSIBILI
COMBINAZIONI AGGIUNTIVE (APERITIVO – BEVERAGE) PROPOSTE NELLE PAGINE A SEGUIRE
I NOMI DEI MENU SONO ISPIRATI AD ALCUNE DELLE PIAZZE PIÙ BELLE DI ROMA

POPOLO

1 ANTIPASTO + 1 PRIMO + 1 SECONDO + 1 DOLCE

SPAGNA

1 ANTIPASTO + 2 PRIMI + 1 SECONDO + 1 DOLCE

NAVONA

1 ANTIPASTO + 2 PRIMI + 2 SECONDI + 1 FRUTTA + 1 DOLCE

(LE QUOTAZIONI SOPRA RIPORTATE SONO DA INTENDERSI ACQUA E CAFFÈ INCLUSI, VINI E ALTRE BEVANDE ESCLUSE)

COMBINAZIONI **O**PZIONALI

APERITIVO **F**INGER **F**OOD

30/40 MINUTI

FONTANELLA

MARGUTTA

CONDOTTI

BUFFET DOLCI (A PARTIRE DA)

RICHIEDA IL DETTAGLIO DELL'OFFERTA

I MENÙ SONO A CURA DEL NOSTRO **C**HEF **L**UCA **C**ARDINETTI

SCELGA LE PIETANZE CHE PREFERISCE TRA LE SEGUENTI:

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO, PESTO DI RUCOLA E PARMIGIANO 36 MESI
FIORE DI ZUCCA RIPIENO IN PASTELLA E PEPERONI IN CREMA
SOFFIATO DI SPINACI SU FONDUTA DI PARMIGIANO VACCHE ROSSE E BALSAMICO DI MODENA IGP
BOCCONCINI DI TONNO CROCCANTE, AGRUMI E MISTICANZA
POLPO ARROSTO, CAROTE E ZENZERO
ROLLÈ DI POLLO FARCITO, INSALATINA DI SEDANO E POMODORI SECCHI

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI COSCIA DI VITELLO, PESTO DI NOCI E POMODORI SECCHI
LASAGNA FATTA IN CASA, SPECK ALTO ADIGE IGP E PROVOLA AFFUMICATA
RAVIOLI ALL'AMATRICIANA
CASARECCE, MELANZANE, POMODORINI DATTERINI E RICOTTA SALATA
RISO CARNAROLI MANTECATO AL POMODORO, CAPPERI E OLIVE
ORECCHIETTE VONGOLE, BOTTARGA DI SPIGOLA E ZUCCHINE
FUSILLONE, RAGÙ DI SCORFANO, CAPPERI E OLIVE
PACCHERI DI GRAGNANO CON PESCE SPADA, MELANZANE E RICOTTA SALATA

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MAIALE ALLE ERBE DI PROVENZA, PUREA DI MELE E SENAPE
SPALLA DI VITELLO GLASSATO AL TIMO, ZUCCHINE GRIGLIATE E PURÈ DI SPINACI
FILETTO DI MANZO DANESE CON CICORIA E PATATE ARROSTO
FILETTO DI SPIGOLA, CREMA DI DATTERINO E SCAROLA ALLA PARTENOPEA
SALMONE SCOTTATO AI SEMI DI SESAMO NERO, CON SCAROLA SALTATA IN SALSA DI FINOCCHI ALLO ZAFFERANO
TRANCIO DI RICCIOLA, RISTRETTO DI CACIUCCO E CROSTINI AL ROSMARINO

FRUTTA

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

DESSERT / TORTA

MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY (FRAGOLA – CIOCCOLATO – FRUTTI DI BOSCO)
TIRAMISÙ
CHARLOTTE (CIOCCOLATO O FRAGOLA)
SEMIFREDDO (PISTACCHIO E NOCCIOLA O FRAGOLA E LIMONE)
SACHER
MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E PERE

BEVERAGE

BOLLICINE

1 FLÛTE DI PROSECCO DI VALDOBBIADENE DIRUPO BRUT P.P.

ABBINAMENTO VINI

CAPOLEMOLE BIANCO '17 MARCO CARPINETI (BELLONE – MALVASIA – TREBBIANO)

CAPOLEMOLE ROSSO '16 MARCO CARPINETI (NERO BUONO DI CORI – MONTEPULCIANO – CESANESE)

ARNEIS BLANGÉ '17 CERETTO (ARNEIS 100%)

LE VOLTE '14 TENUTA DELL'ORNELLAIA (MERLOT – SANGIOVESE – CABERNET SAUVIGNON)

CHARDONNAY '17 JERMANN (CHARDONNAY 100%)

IL BRUCIATO '16 TENUTA GUADO AL TASSO (CABERNET SAUVIGNON – MERLOT – SYRAH)

(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

DRINK

UN DRINK A SCELTA PER PERSONA

SPRITZ – NEGRONI – AMERICANO – CUBALIBRE – VODKA & SOFT – GIN & SOFT

MOJITO – MANHATTAN – MARTINI COCKTAIL – COSMOPOLITAN – MOSCOW MULE

GIN TONIC PERSONALIZZATI LAVORATI CON BLOCCO DI GHIACCIO – PUNCH COCKTAIL