

IL RISTORANTE **H I R E S** È LIETO DI PROPORRE PROPRI MENÙ
IL Ns 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 ('COLOSSEO' – 'PANTHEON' – 'CARACALLA') E DALLE
POSSIBILI COMBINAZIONI AGGIUNTIVE (APERITIVO – BEVERAGE) PROPOSTE NELLE PAGINE A SEGUIRE
I NOMI DEI MENU SONO ISPIRATI AD ALCUNI DEI MONUMENTI PIÙ BELLI DI ROMA

COLOSSEO

APERITIVO FINGER FOOD 'FONTANELLA' + 1 PRIMO + 1 SECONDO + 1 DOLCE

PANTHEON

APERITIVO FINGER FOOD 'FONTANELLA' + 2 PRIMI + 1 SECONDO + 1 DOLCE

CARACALLA

APERITIVO FINGER FOOD 'FONTANELLA' + 2 PRIMI + 2 SECONDI + 1 DOLCE

LE QUOTAZIONI SOPRA RIPORTATE SONO DA INTENDERSI VINI E BEVANDE ESCLUSE

APERITIVO FINGER FOOD DURATA 30/40 MINUTI

'FONTANELLA'

'MARGUTTA'

'CONDOTTI'

IL DETTAGLIO DELL'OFFERTA È DISPONIBILE SU RICHIESTA

*I MENÙ SONO A CURA DEL NOSTRO **CHEF LUCA CARDINETTI***

SCELGA LE PIETANZE CHE PREFERISCE TRA LE SEGUENTI:

PRIMI PIATTI

RISOTTO CACIO E PEPE CON FIORI DI ZUCCA
CASARECCE POMODORINO CONFIT, MELANZANE E PESTO DI BASILICO
FUSILLONE CON RAGOUT DI QUAGLIA ALLA CARBONARA
LASAGNA AL RAGOUT BIANCO DI VITELLO
ORECCHIETTE ZUCCHINE, VONGOLE E BOTTARGA DI SPIGOLA
MEZZE MANICHE ORATA, OLIVE E LIMONE

SECONDI PIATTI CON CONTORNO

SCAMONCINO DI VITELLO AL FORNO AROMATIZZATO ALLE ERBE CON PEPERONI ARROSTO
FILETTO DI MAIALE AL FORNO CON CICORIA DI CAMPO RIPASSATA
GUANCIA DI MANZO BRASATA, PATATE NOVELLE AL BURRO E SALVIA
SALMONE GLASSATO ALLA SOYA E WOK DI CAROTE ALLO ZENZERO
BOCCONCINI DI TONNO ALLA PUTTANESCA
FILETTO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA CON SCAROLA ALLA PARTENOEPA

DESSERT / TORTA

MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY (FRAGOLA – CIOCCOLATO – FRUTTI DI BOSCO)
CHARLOTTE (CIOCCOLATO O FRAGOLA)
FORESTA NERA
SACHER

BUFFET DOLCI

SELEZIONE DI CIOCCOLATI
SELEZIONE DI FRUTTA DI STAGIONE *IL*
DETTAGLIO DELL'OFFERTA È DISPONIBILE SU RICHIESTA



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

BEVERAGE

FLÛTE DI PROSECCO DI VALDOBBIADENE DIRUPO BRUT

DRINK

UN DRINK A SCELTA PER PERSONA

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

MOJITO – MANHATTAN – MARTINI COCKTAIL – COSMOPOLITAN – MOSCOW MULE

GIN TONIC PERSONALIZZATO LAVORATI CON BLOCCO DI GHIACCIO - PUNCH COCKTAIL

