



Il ristorante **HIRES** 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.

Aperitivo di Benvenuto (incluso in ogni menù)

I freddi:

Bignè salati all' olio d'oliva farciti con cremoso di rucola
Cous cous alle spezie
Pomodorino farcito con ricotta di bufala e basilico
Cubo di mortadella su mousse di pistacchio
Spiedino con prosciutto e melone cantalupo
Parmigiano Reggiano
Prosciutto al coltello
Ovoline di bufala

Finger di mare (da sostituire a quelli carne)

Salmon affumicato su crema acida
Pesce spada marinato su composta di kiwi
Cocotte di tonno alla marinara

...Flûte di Prosecco di Valdobbiadene Bellenda

Abbinamento Vini:

+ 10 euro p.p.:

Capolemole Bianco ' 15 Marco Carpineti **oppure** Capolemole Rosso ' 15 Marco Carpineti

+ 15 euro p.p.:

Falesia '14 di Paolo e Noemi D' Amico **oppure** Le Volte '14 Tenuta dell'Ornellaia

(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.

I menù sono a cura del Nostro Chef Luca Cardinetti



1° Menù

Terra

Aperitivo di Benvenuto

Degustazione di Primi Piatti

Trofie con carciofi alla menta e pecorino
Fusillone con ragù di quaglia alla carbonara

Secondo piatto e Contorno

Guancia di vitello brasata con mele glassate alla cannella

Dessert

Tiramisù spolverato di cacao magro

Frutta

Spiedini di frutta di stagione con salsa al caramello

Caffè e piccola pasticceria

2° Menù

Terra

Aperitivo di Benvenuto

Degustazione di Primi Piatti

Lasagnetta bianca con ragù d'agnello
Risotto cacio, pepe e fiori di zucca

Secondo piatto e Contorno

Filetto di maiale al forno con cicorietta di campo ripassata

Dessert

Millefoglie con crema chantilly e scaglie di cioccolato

Frutta

Spiedini di frutta di stagione con salsa al caramello

Caffè e piccola pasticceria



3° Menù

Mare

Aperitivo di Benvenuto

Degustazione di Primi Piatti

Orecchiette fresche saltate con polpo, vongole e filetti di zucchine
Paccheri con ragù di scorfano, olive taggiasche e fiori di capperi

Secondo Piatto e Contorno

Trancio di spada grigliato su scarola saltata all'uvetta e salsa di melanzane e dressing alle olive taggiasche

Dessert

Cheesecake alle fragole

Frutta

Spiedini di frutta di stagione con salsa al caramello

Caffè e piccola pasticceria

4° Menù

Mare

Aperitivo di Benvenuto

Degustazione di Primi Piatti

Risotto ai frutti di mare
Mezza manica di Gagnano con orata, asparagi e limone

Secondo Piatto e Contorno

Salmone scottato ai semi di sesamo nero, con finocchi allo zafferano

Dessert

Cheesecake alle fragole

Frutta

Spiedini di frutta di stagione con salsa al caramello

Caffè e piccola pasticceria



5° Menù

Misto

Aperitivo di Benvenuto

Degustazione di Primi Piatti

Casarecce con pomodoro datterino confit, melanzane e pesto di basilico
Lasagnetta al ragù bianco di vitello

Degustazione di Secondi Piatti e Contorni

Scottato di tonno alla soia, indivia brasata, arancia e polvere di olive
Carrè d'agnello laziale, cicoria ripassata e crema di pecorino

Frutta e dessert mignon

Spiedini di frutta di stagione con salsa al caramello
Tris di dessert mignon della nostra pasticceria

Caffè e piccola pasticceria

6° Menù

Misto

Aperitivo di Benvenuto

Degustazione di Primi Piatti

Trofie con ragù di ricciola, ceci, maggiorana ed olio al peperoncino dolce
Fusillone di Kamut con ragù di coscia d'anatra confit

Degustazione di Secondi Piatti e Contorni

Filetto di spigola in guazzetto di datterino
Bocconcini di filetto di manzo al pepe verde

Frutta e dessert mignon

Spiedini di frutta di stagione con salsa al caramello
Tris di dessert mignon della nostra pasticceria

Caffè e piccola pasticceria

