



Il ristorante **H I | R E S** 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 Finger Food – 30 minuti circa' + 15 euro p.p.

'Crudi e Marinati'

+ 25 euro p.p.

'Plateau di Ostriche e Champagne'

+ 35 euro p.p.

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.





1° Menù

Terra

Antipasto

Carpaccio di manzo affumicato, pesto di rucola e parmigiano 36 mesi

Degustazione di Primi Piatti (*due portate*)

Ravioli di coscia di vitello, pesto di noci e pomodori secchi

Lasagna fatta in casa, speck Alto Adige IGP e provola affumicata

Secondo piatto e Contorno

Filetto di maiale alle erbe di Provenza, purea di mele e senape

Dessert

Millefoglie con crema chantilly, scaglie di cioccolato e salsa calda

Caffè e piccola pasticceria

2° Menù

Terra

Antipasto

Fiore di zucca ripieno in pastella e peperoni in crema

Degustazione di Primi Piatti (*due portate*)

Gnocchi di semolino alla romana

Ravioli all'amatriciana

Secondo piatto e Contorno

Spalla di vitello glassato al timo, zucchine grigliate e verdura di stagione saltata

Dessert

Tiramisù espresso

Caffè e piccola pasticceria

Per le richieste di aperitivo prima della cena si può scegliere dalla selezione in prima pagina.





3° Menù

Vegetariano

Antipasto

Carpaccio di zucchine marinate alla menta e mozzarella di bufala campana

Degustazione di Primi Piatti (*due portate*)

Lasagnetta con verdure di stagione

Casarecce, melanzane, pomodorini datterini e ricotta salata

Secondo piatto e Contorno

Tomino al forno, misticanza di campo agli agrumi

Dessert

Millefoglie con crema chantilly all'arancio

Caffè e piccola pasticceria

4° Menù

Terra

Antipasto

Soffiato di spinaci su fonduta di parmigiano vacche rosse e balsamico di Modena IGP

Degustazione di Primi Piatti (*due portate*)

Riso Carnaroli mantecato al radicchio rosso di Treviso e brie de meux

Mezzemaniche di Gragnano con ragù di maialino nero casertano e bacche di mirto

Secondo piatto e Contorno

Filetto di manzo danese con cicoria e patate arrosto

Dessert

Millefoglie con crema chantilly e cremolato di fragola

Caffè e piccola pasticceria

Per le richieste di aperitivo prima della cena si può scegliere dalla selezione in prima pagina.





5° Menù

Mare

Antipasto

Bocconcini di tonno croccante, agrumi e misticanza

Degustazione di Primi Piatti (*due portate*)

Orecchiette vongole, bottarga di spigola e zucchine

Fusillone, ragù di scorfano, capperi e olive

Secondo piatto e Contorno

Filetto di spigola, crema di datterino e scarola alla partenopea

Dessert

Millefoglie con crema chantilly e cremolato alla fragola

Caffè e piccola pasticceria

6° Menù

Mare

Antipasto

Insalata di orata in olio cottura con piccola caponata di verdure

Degustazione di Primi Piatti (*due portate*)

Risotto alla Pescatora

Trofielte fresche con pesce spada, melanzane e ricotta salata

Secondo piatto e Contorno

Salmone scottato ai semi di sesamo nero, con scarola saltata in salsa di finocchi allo zafferano

Dessert

Millefoglie con crema chantilly e cremolato alla fragola

Caffè e piccola pasticceria

Per le richieste di aperitivo prima della cena si può scegliere dalla selezione in prima pagina.





7° Menù

Mare

Antipasto

Mazzancolle scottate al latte di cocco e pasta di curry piccante, julienne di verdure saltate al wok

Degustazione di Primi Piatti (*due portate*)

Trofie con ragù di ricciola, ceci, maggiorana ed olio al peperoncino dolce

Lasagna di mare

Secondo piatto e Contorno

Filetto di spada arrostito, zucchine in crema e zenzero

Dessert

Millefoglie con crema chantilly e cremolato alla fragola

Caffè e piccola pasticceria

8° Menù

Mare

Antipasto

Insalata di calamari e peperoni del piquillo all'origano fresco, con salsa di pane grigliato

Degustazione di Primi Piatti (*due portate*)

Paccheri di Gragnano con pesce spada, melanzane e ricotta salata

Risotto con capesante atlantiche e rucola selvatica

Secondo piatto e Contorno

Trancio di ricciola del Mediterraneo, ristretto di caciucco e crostini al rosmarino

Dessert

Millefoglie con crema chantilly e cremolato alla fragola

Caffè e piccola pasticceria

Per le richieste di aperitivo prima della cena si può scegliere dalla selezione in prima pagina.

