



***L**o Staff de 'IL BRILLO PARLANTE' è lieto di proporvi i suoi Menù per gli eventi. Siamo a diposizione per personalizzare l'offerta e per consigliarvi la scelta più adatta alle vostre esigenze.*

### **Abbinamento Beverage**

+ 5 euro p.p.: Capolemole Bianco '16 *oppure* Trebbiano Capolemole Rosso '15

*(Il prezzo si intende per persona ed include il servizio di una bottiglia ogni quattro persone)*

*Le tipologie di vino e relative annate possono essere soggette a variazioni.*

+ 2.5 euro p.p. per 1 soft drink p.p. ( coca  coca light  fanta  sprite )

+ 5 euro p.p. per 1 Birra Moretti alla spina 0.40 cl p.p.



## 1° Menù Servito

### Antipasto

Bruschetta pomodoro e basilico

### Pizza

Pizza Margherita

### Dessert

Tiramisù classico con savoiardi artigianali

Acqua

1 Bottiglia ogni 4 persone



## **2° Menù Servito**

### **Antipasto**

Saccottino di parmigiana su fondue calda

### **Primo Piatto**

Stringozzo al ragù di carni bianche profumato al tartufo

### **Dessert**

Semifreddo al limoncello con macaron alla lavanda

**Acqua**

1 Bottiglia ogni 4 persone

## **3° Menù Servito**

### **Antipasto**

Sufflé di verdure di stagione con riduzione di pomodoro e centrifugato di sedano

### **Primo Piatto**

Lasagna Vegetariana con polvere di olive taggiasche

### **Dessert**

Tartella di frutta e crema allo zenzero

**Acqua**

1 Bottiglia ogni 4 persone



### 4° Menù Servito

#### Antipasto

Millefoglie di melanzane con bufala e pomodoro piccadilly cotto a bassa temperatura

#### Primo Piatto

Ravioli ricotta e spinaci con salsa di burro e salvia

#### Secondo Piatto e contorno

Tortino di pollo con salsa ai funghi di bosco su gâteau di patate rosse

#### Dessert

Millefoglie con scaglie di cioccolato e salsa calda

Acqua

1 Bottiglia ogni 4 persone

### 5° Menù Servito

#### Antipasto

Fritto Misto ( Arancino, Zucchine, Melanzane, Cavolo, Fiore di zucca )

#### Primo Piatto

Trofie al ragù di carni bianche profumate al tartufo

#### Secondo Piatto

Spezzatino di manzo con piselli e purea di zucca con scaglie di amaretto

#### Dessert

Pannacotta alla liquirizia di Calabria, su coulis di pere Kaiser.

Acqua

1 Bottiglia ogni 4 persone



## 6° Menù Servito

### Antipasto

Trilogia di fiori di zucca ( *Pastellato – Scottato - Vapore* )

### Degustazione di Primi Piatti

Conchiglioni al forno con ripieno di ragù e besciamella gratinata  
Crema al Basilico

### Secondo Piatto e contorno

Rollatina di pollo con spinaci fondenti su patate al forno

### Dessert

Babà con spumone di panna e insalatina di fragole

Acqua

1 Bottiglia ogni 4 persone

## 7° Menù Servito

### Antipasto

Degustazione di salumi con pan brioche alle erbe e formaggio

### Degustazione di Primi Piatti

Fettuccine ai funghi chiodini e pomodoro datterino confit  
Crepe farcite di carciofi e guanciale croccante

### Secondo Piatto

Abbacchio al forno con mostarda di cipolle rosse e pesto di rucola

### Dessert

Saccottino di mele al forno con crema alla vaniglia e polvere di cannella

Acqua

1 Bottiglia ogni 4 persone