



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:

Crostini assortiti
Cous cous alle spezie
Polenta croccante con cremoso al gorgonzola e noci
Cannolo di bresaola con spuma di rucola e parmigiano
Spiedino con prosciutto e melone invernale
Canapé assortiti
Prosciutto al coltello
Ovoline di bufala campana
Mortadella IGP
Parmigiano Reggiano

I Caldi:

Omelette Mignon
Zeppoline di pasta cresciuta
Zucchina croccante allo zenzero
Pizzette calde dello chef
Fritto Misto
Bon Bon di manzo

...Flûte di Prosecco di Valdobbiadene Foss Marai

Abbinamento Vini

- + euro p.p.: Montepulciano d'Abruzzo Masciarelli 2015 **oppure** Trebbiano Rhesan Menicocci 2016
- + euro p.p.: Pinot Nero Produttori Termeno 2015 **oppure** Kerner Abbazia Novacella 2015
- + euro p.p.: Bolgheri Bruciato Antinori 2014 **oppure** Vernaccia di San Gimignano Borghetto Pietrafitta 2015
- + euro p.p.: Gattinara Tre Vigne Travaglini 2009 **oppure** Gavi di Gavi La Scolca 2014

(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 d'anatra e asparagi

Secondo piatto e Contorno

Spalla di vitello glassato al timo e zucchine grigliate

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 cicoriotta 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
Ravioli ricotta e agrumi, su crema ai due sedani

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

Mare

Aperitivo di Benvenuto

Degustazione di Primi Piatti

Raviolini all'Amatriciana
Lasagnetta al ragù bianco di vitello

Degustazione di Secondi Piatti e Contorni

Scottato di tonno alla soia, insalata tiepida di borlotti e cipolla di tropea
Carrè d'agnello laziale, cicoria ripassata e crema di pecorino

Dessert

Millefoglie con crema chantilly alle arance

Degustazione assortita della nostra pasticceria
(Tiramisù – Crème brûlée – Cheesecake)

Caffè e piccola pasticceria

6° Menù

Mare

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
Dadini di filetto glassati alle erbe di Provenza con contorno di radicchio brasato

Dessert

Millefoglie con crema chantilly alle arance

Degustazione assortita della nostra pasticceria
(Tiramisù – Crème brûlée – Cheesecake)

Caffè e piccola pasticceria

