



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.

#### **'Finger Food'**

+ euro p.p.

#### **'Crudi e Marinati'**

+ euro p.p.

#### **'Plateau di Ostriche e Champagne'**

+ euro p.p.

#### **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 2015 **oppure** Vernaccia di San Gimignano Borghetto Pietrafitta 2015
- + euro p.p.: Gattinara Tre Vigne Travaglini 2009 **oppure** Gavi di Gavi La Scolca 2015

(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 meus

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

Trofiette 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.*

