



Lo 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

+ 3.5 euro p.p. per 1 soft drink p.p. (coca **o** coca light **o** fanta **o** sprite)

+ 6 euro p.p. per 1 Birra Moretti alla spina 0.40 cl p.p.

+ 8 euro p.p.: Montepulciano d'Abruzzo Masciarelli '15 **oppure** Trebbiano Rhesan Menicocci '15
(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 Servito

€ 18.00 p.p.

Antipasto

Misto di crostini (cicoria e patate, pomodorini e basilico, paté di olive nere)

Primo Piatto

Crepe con radicchio e noci con salsa di castelmagno

Dessert

Crostatina di ricotta su crema inglese

Acqua

1 Bottiglia ogni 4 persone

2° Menù Servito

€ 18.00 p.p.

Antipasto

Bruschetta pomodoro e basilico

Pizza

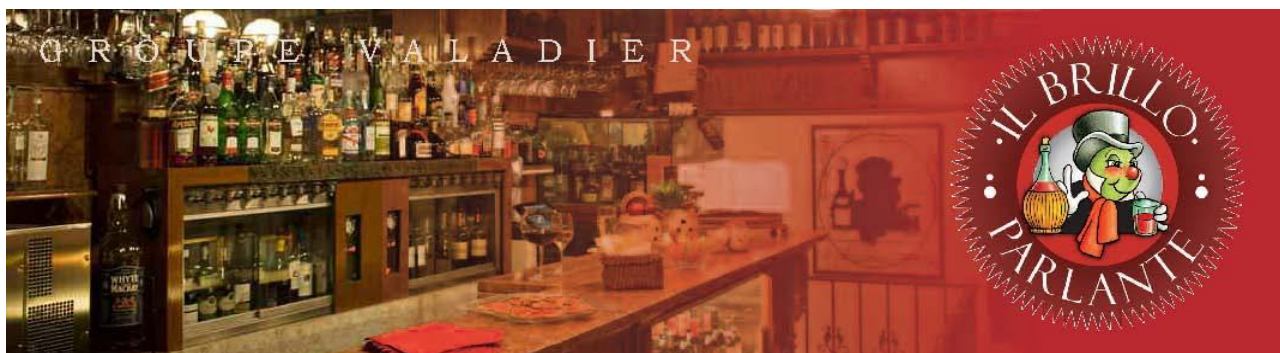
Pizza Margherita

Dessert

Millefoglie con cremolato di fragole

Acqua

1 Bottiglia ogni 4 persone



3° Menù Servito

€ 18.00 p.p.

Antipasto

Carciofo alla Romana

Secondo Piatto

Arista di maiale in crosta di sale e buccia di lime

Dessert

Tiramisù classico con savoiardi artigianali

Acqua

1 Bottiglia ogni 4 persone



4° Menù Servito

€ 25.00 p.p.

Antipasto

Saccottino di parmigiana su fondue calda

Degustazione di Primi Piatti

Cannellone al ragù gratinato al forno

Orecchiette con broccoletti e scamorza affumicata

Dessert

Crema brulée alle bacche di vaniglia

Acqua

1 Bottiglia ogni 4 persone

5° Menù Servito

€ 25.00 p.p.

Antipasto

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

Degustazione di Primi Piatti

Lasagna ai carciofi e guanciale croccante

Trofie con crema di melanzane, pomodoro confit e scaglie di ricotta salata

Dessert

Tartella di frutta e crema allo zenzero

Acqua

1 Bottiglia ogni 4 persone



6° Menù Servito

€ 30.00 p.p.

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

7° Menù Servito

€ 30.00 p.p.

Antipasto

Insalata di carciofi in cestino di parmigiano, citronette di agrumi e semi di melograno

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

Cheesecake alle castagne con salsa alla liquirizia

Acqua

1 Bottiglia ogni 4 persone



8° Menù Servito

€ 35.00 p.p.

Antipasto

Trilogia di carciofi (Romana, Giudia, Guanciale e salsa di pecorino)

Degustazione di Primi Piatti

Conchiglioni al forno con ripieno di ragù e besciamella gratinata

Zuppa di porri e patate con crostini al burro e rosmarino

Secondo Piatto e contorno

Rollatina di pollo con spinaci fondenti su patate al forno

Dessert

Tarte tatin all'ananas

Acqua

1 Bottiglia ogni 4 persone

9° Menù Servito

€ 35.00 p.p.

Antipasto

Degustazione di salumi con pan brioche alle erbe e formaggio

Degustazione di Primi Piatti

Fettuccine al ragù di barolo e funghi

Crepe farcite di carciofi e guanciale croccante

Secondo Piatto

Abbacchio al forno con cicoria ripassata all'aglio nero

Dessert

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

Acqua

1 Bottiglia ogni 4 persone