



PARCO DELLA MUSICA

## ESEMPI DI MENU

Compleanno, Battesimo, Comunione, Cresima, Nozze d'Argento e d'Oro, Anniversari, etc

Menù di mare e terra: Antipasto (terra e mare), 2 primi (terra e mare) 1 secondo (terra) contorni, torta e bevande € 45,00

Menù di mare e terra: Antipasto (terra e mare), 2 primi (terra e mare) 1 secondo (mare) contorni, torta e bevande € 48,00

Menù di mare: Antipasto, 2 primi, 1 secondo, contorni, torta e bevande € 52,00

Menù di mare e terra : Antipasto, 2 primi (terra e mare) 2 secondi (terra e mare), contorni, torta e bevande € 55,00

### Antipasto Mozart

Valzer di affettati e formaggi della Toscana, verdure grigliate, samba di fritti marini, girellina farcita, cocktail di gamberi, concerto di crostini ai sapori mediterranei ecc.

### Primo Piatto di pesce a scelta

- Risotto alla pescatora (bianco o rosso)
- Risotto alla crema di scampi
- Risotto al ragù di gamberetti, zucchine e lime
- Risotto al Nero di Seppia e Gamberetti
- Tagliolini "Chic" (agrumi e mazzancolle)
- Fettuccine alla crema di Zafferano e Scampi
- Scialatielli agli Scampi e Melograno
- Spaghetti allo scoglio
- Gnocchetti alla polpa di granchio e asparagi
- Ravioli all'astice in salsa di crostacei
- Panciotti di capesante e astice saltate con zucchine
- Crespelle al salmone selvatico
- Tagliolini o risotto all'astice (max 20 persone con sovrapprezzo di € 5,00 a persona)

### Secondo Piatto di pesce a scelta

- Cernia "all'Imperiale" (olive, patate, pachino, pan grattato)
- Filetto di orata del Tirreno con patate lamellate e porcini
- Orata all'Arancia con verdure sauté
- Spigola di lenza agli Agrumi
- Trancio di Nasello Mediterraneo con Pomodorini, Olive e Capperi
- Filetto di spigola in crosta di zucchine e pachino
- Turbante di Spigola con salmone e spinaci su letto di Kiwi
- Bocconcini di pescatrice ai carciofi (stagionale) o ai due pepi
- Salmone selvaggio in crosta con spinaci
- Frittura mista (max 15 persone) escluso periodo comunioni
- Gran Concerto alla griglia (no pesce azzurro) (max 20 persone)

### Contorno

Patate al forno - Insalata mista - Mixage insalata, mele e noci - Finocchio e arancia - Verdure croccanti con sesamo  
Purè al gratin - Patate fritte (chips)

### Dolce a scelta

Moretta - Mimosa - Zuppa inglese - Millefoglie - Charlotte

### Bevande tutte

Acqua, Vino, Caffè, Spumante

Menù Kinder € 20 Antipasto (prosciutto, ciliegine), pasta al pomodoro o in bianco, cotoletta panata o hamburger, patatine fritte.

Ogni portata aggiunta il costo è di € 7,00 (es. Aperitivo, buffet di dolci minimo 50 persone) € 5,00 (aperitivo light)

Frutta: tagliata di frutta fresca - macedonia - fragole con la panna o limone € 5,00 a persona

Eventuali assaggi non sono compresi nel prezzo del menù



PARCO DELLA MUSICA

## ESEMPI DI MENU

Compleanno, Battesimo, Comunione, Cresima, Nozze d'Argento e d'Oro, Anniversari, etc.

Menù di terra antipasto, 1 primo, 1 secondo, contorni, torta e bevande € 35,00

Menù terra antipasto, 2 primi, 1 secondo, contorni, torta e bevande € 40,00

**Antipasto Mozart** Valzer di affettati e formaggi della Toscana, verdure grigliate, samba di fritti, girellina farcita, sformatino di patate con verdure, concerto di crostini ai sapori mediterranei ecc.

### Primi Piatti di Terra a scelta

- Risotto The Beatles (Curry, Bacon e Zucchine)
- Risotto mantecato con porcini, speck
- Risotto la Vie en Rose (radicchio, taleggio e noci)
- Ravioli al radicchio gorgonzola e pere
- Ravioloni ricotta e spinaci alla Norma o burro, salvia e noci
- Fagottini ripieni di porcini al ragù di porcini
- Garganelli by Night (pesto di rucola, speck e pachino)
- Panciotti ripieni con punte di asparagi e mascarpone in salsa melanzane e origano
- Margherite al sapore di bosco (ripiene di noci e formaggio in salsa di miele e cannella)
- Schiaffoni d'amore (paccheri ripieni di carne e verdure cotti al forno)
- Gnocchi "Do-Re-Mi" (porcini e tartufo)
- Fettuccine dei Magnaccioni (porcini e cinghiale) o (porcini e grana)
- Fettuccine carciofi guanciale croccante di cinta senese e pecorino (stagionale)
- Pappardelle casarecce al sugo di lepre
- Tagliolini agli agrumi
- Trofie prosciutto d'oca e tartufo

### Secondo Piatto di Terra a scelta

- Tasca di vitello farcita
- Noce di vitello in salsa di Barbera
- Brasato di filetto alle Mandorle oppure al Pepe verde e rosa
- Tagliatina deliziosa di vitella arrosto al pepe verde e rosa / ai porcini / all'arancia / alle mandorle
- Sfilaccetti di bavetta alla griglia oppure ai porcini (solo cottura media)
- Pancia di maiale al forno aromatizzata
- Mignon di filetto di maiale "in crosta dorata aromatizzato alle erbe"
- Stracotto di Lonzone al Barolo e profumo di alloro
- Filetto di maiale al pepe verde e rosa oppure ai porcini tartufato
- Girello di Vitella alle sette erbe al profumo di limone
- Bon Bon di Black Angus ai Porcini
- Rolle' di Vitella al Curry

### Contorno

Patate al forno – Insalata mista- Mixage insalata, mele e noci- Finocchio e arancia - Verdure croccanti al sesamo –  
Purè al gratin – Patate fritte (chips)

### Dolce a scelta

Moretta – Mimosa - Zuppa inglese – Millefoglie - Charlotte

Bevande tutte

Acqua – Vino – Caffè - Spumante

**Menù Kinder** € 20 Antipasto (prosciutto e mozzarelline), 1 primo (pasta al pomodoro o in bianco o al ragù), 1 secondo (cotoletta panata o hamburger), patatine fritte.

Ogni portata aggiunta il costo è di € 7,00 (es. Aperitivo, buffet di dolci minimo 50 persone) € 5,00 (aperitivo light)

Frutta: tagliata di frutta fresca – macedonia – fragole con la panna o limone € 5,00 a persona

Eventuali assaggi non sono compresi nel prezzo del menù