



MEETING



• 2 0 1 8 - 2 0 1 9 •

MEETING MINI LUNCH INSIDE YOUR MEETING ROOM

- SANDWICH -
MINIMO 6 PAX

Mini tramezzini misti
Mini panini farciti
Frutta intera - Acqua
€12

- VEGETARIAN -
MINIMO 10 PAX

Cous cous con verdure mista
Caponata di verdure croccanti
Bocconcini di bufala tiepidi
Frutta intera - Acqua
€15

BUFFET AL RISTORANTE

MINIMO 25 PAX

Primo piatto della tradizione Romana
(da scegliere: carbonara amatriciana)
Arista al forno con vino bianco
Patate al forno
Insalata mista invernale
Frutta intera
Acqua €18

BUFFET AL RISTORANTE

MINIMO 20 PAX

Timballo di pasta fresca con
mozzarella e prosciutto cotto
Pasta pomodoro e basilico
Saltimbocca alla romana
Patate al forno
Insalata mista invernale
Acqua €20

AGGIUNTA DI UN DOLCE | €5
AGGIUNTA DI UN CALICE DI VINO | €4
- DELLA NOSTRA SELEZIONE -

Tutti i menu
sono comprensivi di
pane, acqua oligominerale

Per servirvi abbiamo bisogno
almeno di un tempo minimo di 30 minuti. Se ci sono
intolleranze alimentari allergie vanno comunicate in anticipo.
Tutti i prezzi sono con IVA esclusa.

✓ MENÙ SERVITO

MINIMO 8 PAX

- .1a** Cartocci di fritti misti vegetali
Piatto di prosciutto crudo dolce
Rigatoni alla amatriciana
Acqua | €20
- .2b** Crema di zucca con guancia
croccante - Ravioli ripieni di carne
di manzo condito con burro
di malga e salvia - Acqua | €20
- .3c** Polpo con patate, olive di Gaeta
e scalogno croccante
Risotto ai frutti di mare
Acqua | €25
- .4d** Baccalà cotto a bassa temperatura
con soffice di pomodoro e polvere
di olive - Pescato del giorno
al forno - Carciofo alla romana
Acqua | €30
- .5e** Rombo fritto a filetti con dressing
di yogurt e paprica - Calamarta con
vongole veraci e pesto al pistacchio
Gamberoni rossi imperiali al vapore
con caponatina di verdure croccanti
Sorbetto al limone - Acqua | €45



È possibile richiedere menù ad hoc calibrati per la tua
azienda, saremo lieti di risponderti in 24 ore dalla tua richiesta.



MEETING GO



MEETING MINI LUNCH INSIDE YOUR MEETING ROOM

- SANDWICH -
MINIMUM 6 PAX

Assorted minisandwiches
Stuffed rolls
Fresh fruit in season
Mineral water

€12

- VEGETARIAN -
MINIMUM 10 PAX

Cous cous with mixed vegetables
Crispy vegetables caponade
Bites of warm buffalo's mozzarella cheese
Fresh fruit in season - Mineral water

€15

BUFFET AT THE RESTAURANT

MINIMO 25 PAX

First dish chosen from the veritable
Roman tradition (as carbonara, amatriciana)
Roasted pork loin, white wine flavoured
Roasted potatoes - Winter mixed salad
Fresh fruit in season
Mineral water €18

BUFFET AT THE RESTAURANT

MINIMO 20 PAX

Home made pasta timbale with
mozzarella cheese and ham
Pasta in tomato & basil sauce
"Saltim bocca" Roman style
Roasted potatoes
Winter mixed salad
Mineral water €20

A DESSERT CAN BE ADDED AT | 5,00
A GLASS OF WINE CAN BE ADDED AT | 4,00
- DELLA NOSTRA SELEZIONE -

all menus are
inclusive of bread,
Mineral Water

For better service please give to
our kitchen 30 minutes notice please
declare alimentary allergies before ordering
All prices are with VAT excluded.



Menu served
at the restaurant -
MINIMUM 8 PAX

- .1a** Mixed fried vegetables
Parma ham plate
Rigatoni amatriciana style
Mineral water | €20
- .2b** Pumpkin cream with crispy pork
cheek - Ravioli filled with beef meat
dressed with malga butter and sage
Mineral Water | €20
- .3c** Octopus & potato salad with
Gaeta olives and crispy shallot
Risotto with seafood
mineral water | €25
- .4d** Cod fish with tomato purea and
olive - Powder backed fish of the
day - Artichoke Roman style
Mineral water | €30
- .5e** Fried turbot fillets with yogurt &
paprika dressing - Calamarata with
wild clams & pistachios - Steamed
red imperial prawns served with
crispy vegetables caponata
Lemon sherbet - Mineral water | €45



In case the present suggestions aren't of your full satisfaction,
please submit to our f&b dept. your request. We'll be glad
to give you an answer within 24 hours. Thank you!