

# Principato di Ariis - Menu' per gruppi

Si accettano pagamenti in contanti, bonifico (IT3800890436240049000075659)

o assegno, ma non con bancomat e carta di credito

Orari eventi: 12:30-16:30 e 19:00-24:00 MASSIMO

<b>Menù a € 30,00</b>  1 Risotto o Primo piatto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta o sorbetto <b>Acqua - Vini del Principato - Caffè</b>	<b>Menù a € 35,00</b>  1 Antipasto 1 Risotto o Primo piatto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta <b>Acqua - Vini del Principato - Caffè</b>
<b>Menù a € 40,00</b>  Aperitivo con stuzzichini caldi 1 Antipasto 1 Primo piatto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta <b>Acqua - Vini del Principato - Caffè</b>	<b>Menù a € 45,00</b>  Aperitivo con stuzzichini caldi 1 Antipasto 1 Primo piatto 1 Risotto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta <b>Acqua - Vini del Principato - Caffè</b>

## Eventuali aggiunte e/o variazioni (dal menù base):

Supplemento servizio sotto i gazebi (se il tempo lo concede) € 2,00

Aperitivo alcolico e analcolico € 3,00 - Stuzzichini caldi € 5,00

Antipasto aggiuntivo € 8,00 - Primo piatto, Risotto o orzotto € 10,00

Sorbetto al limone € 4,00 - Contorno aggiuntivo € 4,00

Secondo aggiuntivo con contorno € 12,00

Gelato alla vaniglia con frutti di bosco tiepidi/ Macedonia di frutta fresca di stagione € 5,00

Vuoi la tua più bella foto personalizzata nella torta? Circa € 15,00 a foto

Confettata € 20/kg - Pralineria € 40/kg

Nel caso in cui voleste portare voi la torta, il prezzo non subirà modifiche, ma dovete portare un documento fiscale che ne comprova l'acquisto e la provenienza (haccp)

## Feste a buffet

Organizziamo la tua festa di laurea, il tuo compleanno, la tua cerimonia con buffet ricchi e gustosi  
**a partire da 25/30/35/40€ Euro** - eventualmente anche sotto il nostro gazebo

Per prenotazioni e/o per fissare l'appuntamento per scegliere il menu, si consiglia di telefonare  
al nr. **0432.775008** o **393.9095542** (Tiziana) o scrivere a [info@principatodiaris.com](mailto:info@principatodiaris.com)

I PREZZI SONO A PERSONA E PREVEDONO 1 PIATTO DI OGNI PIETANZA DEL MENU' SCELTO (NO RIPASSO o BIS)  
LE BEVANDE SONO A FORFAIT. NON SI POSSONO PORTARE VIA PIATTI O BIBITE NON CONSUMATE IN LOCO

# Le nostre proposte

## ANTIPASTI

Carpaccio di manzo leggermente affumicato con rucoletta e scaglie di parmigiano  
Insalatina marinata di prelibato di Sauris e montasio con grattugiata di pere e pepe rosa

Girellino di vitello in marinatura chiara di citronette al timo e julienne di zucchine

Prosciutto di lonza stagionato con composta di mele al pepe nero e crostini croccanti

Sformatino di montasio su specchio di prataioli e foglia di speck

Ricottina al forno di spinacette, con finissime di petto d'oca fumè e bastoncini di pane

**Toç in braide del Principato (polenta con fonduta di formaggio e ricotta affumicata)**

Nidi di tardivo trevigiano al bacon e montasio su crema di frant e ricotta affumicata

Salame all'aceto con cipolla caramellata su polentina soffice

Fazzoletto croccante al parmigiano con classica polentina e funghi trifolati

## PRIMI PIATTI

Tortelli al tardivo di Treviso, formaggio stravecchio e composta di pere al pepe

Morbide chicche di patate con lamelle di porcini e speck croccante

Strigoli spadellati al crudo di San Daniele, champignon freschi e prezzemolo

Garganelli al Masurin (ragù saporito di germano reale)

**Paccheri alla carbonara di guanciale e porro**

Lasagnette gratinate ai porcini e picciole tostate

Crespelline dorate con speck e carciofi

Linguette al guanciale di Sauris affumicato e grattugiata di pecorino romano

## RISOTTI

Risottino mantecato ai funghi misti di bosco

**Risotto al radicchio di Treviso e bacon**

Risottino allo speck di Sauris e piccola dadolata di mele

Risotto ai funghi porcini e olio al tartufo

Risotto mantecato alla salsiccia e rosmarino

Orzotto mantecato alla parmigiana con intingolo del norcino

## SECONDI PIATTI

(serviti di base con patate al forno)

Ventaglio di filettino di maiale grigliato con pancetta rosolata

Tagliata di filetto di maiale in mantello di erbe aromatiche

Bocconcini di cervo in salmi con polenta

Guance di manzo brasate al refosco e polenta morbida

**Arrostino di maiale al forno in crosta di sfoglia ai porcini**

Medaglione di controfiletto di manzo al pepe verde

Ventaglio grigliato di roastbeef con rucola e olio di frantoio

Arrostino di tacchinella agli acini d'uva

Grigliata mista di carni rosse e bianche (sovrapprezzo di € 4,00)

## DOLCI

Torta Diplomatica con base sfogliata e crema leggera alla vaniglia

**Charlotte con crema Chantilly e morbido di Joconde decorata alla frutta fresca**

Mousse al cioccolato gianduia con decorazioni al cioccolato

Il nostro tiramisù speciale al cioccolato e fragole

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposito  
**LIBRO DEGLI ALLERGENI** che verrà fornito, a richiesta, dal personale in servizio  
**I BAMBINI CHE NON MANGIANO IL MENU' DEGLI ADULTI, ORDINANO AL MOMENTO.**  
**I PIATTI, LE BEVANDE E IL COPERTO VERRANNO CONTEGGIATI ALLA CARTA.**  
**ANCHE PER I VEGANI, CONSIDERIAMO MENU' E BEVANDE ALLA CARTA.**