



MENU CORPORATIVO

PLATOS PRINCIPALES

INSALATA CROCCANTINO.

Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria , finas láminas de pechuga crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.

RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA.

Ravioles rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco, acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca.

POLLO AL FERRI CON CONTORNO.

Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.

PIZZA CAPRESE.

Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.

CREPELLA DI SPINACI.

Crepe de Rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.

ENSALADA CESARE.

TColchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dreasing y salsa teriyaki.

GNOCCHI CAPRESE.

Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella albahaca fresca y aceite de oliva.

COCKTAILS

GIN, VODKA, APEROL SPRITZ O RAMAZZOTTI.