

Menu Cena Aziendale 1

Antipasto

Tris di affumicati (tonno- pesce spada – salmone)

Primo Piatto

Cavatelli con semola di grano antico con spada e melanzane

Secondo Piatto

Parmigianina di tonno zucchine e porro

Dessert

Dolci del Giorno a scelta

Una bottiglia di vino Arte cantina Torrento

Una bottiglia di Minerale

Le bevande: una bottiglia ogni 4 persone

Il menu aziendale vale per un minimo di 10 persone

Costo € 45