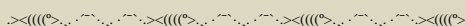


Menu mare 1

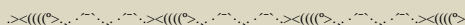
ANTIPASTO

Mosaico di mare  
(degustazione di 6 assaggi di mare caldi e freddi)



PRIMO PIATTO

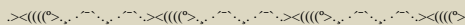
Paccheri di Gragnano con pescato del giorno, datterino fresco, capperi e olive taggiasche



SECONDO

Trancio di pescato del giorno con patate e porcini

Sorbetto di frutta



Panettone artigianale al forno con crema al mascarpone

Spumante/Moscato

Caffè, Acqua Minerale Alisea

Vini in abbinamento

1 bottiglia ogni 3 persone

prezzo per persona € 60,00

Menu mare 2

ANTIPASTO

Polpo arrosto, carciofi capperi e limone

Calamari nostrani, patate e provola su crema di zucchine alla scapece

.><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>

PRIMI PIATTI

Risotto "*Carnaroli Riserva San Massimo*" crema di zucca, amaretti e scampi marinati al limone e timo

Paccheri di Gragnano con pescato del giorno, datterino fresco, capperi e olive taggiasche

SECONDI

Turbante di orata su crema di ceci e cardoncelli saltati

Conetti di frittura mista (calamari & gamberi) con verdure croccanti

.><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>

Sorbetto di frutta

.><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>

Panettone artigianale al forno con crema al mascarpone

Spumante/Moscato

Caffè, Acqua Minerale alisea

Vini in abbinamento

1 bottiglia ogni 3 persone

prezzo per persona € 65,00

><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>

[www.ristorantealtrabotte.com](http://www.ristorantealtrabotte.com)

><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>





Il numero minimo dei paganti garantito può essere inferiore del 10% (e non oltre) rispetto al numero dei coperti prenotati.

Eventuali variazioni in merito al numero degli Ospiti presenti al banchetto dovranno essere comunicate almeno 2 giorni prima la data del servizio telefonicamente al numero 0331/724627 dalle ore 9:00 alle ore 15:00 e dalle ore 18:00 alle 23.00  
Oppure via e-mail: [info@ristorantealtrabotte.com](mailto:info@ristorantealtrabotte.com)

L'esclusione di una o più pietanze dal menù non comporta uno sconto pari al valore del piatto stesso.

Il menù potrebbe subire delle variazioni da parte nostra in caso di irreperibilità di materie prime.

In caso di intolleranze alimentari o esigenze particolari basterà segnalarlo all'atto della prenotazione.

La prenotazione non comporta l'uso esclusivo della sala

La permanenza all'interno del Ristorante è consentita fino alle ore 16:00 a pranzo e fino alle 00.30 a cena

Eventuali dessert, vini, spumanti e liquori a richiesta non sono compresi nel prezzo del Menù

La torta sarà scelta da voi tra: morbida di frutta, chantilly, chantilly con fragole, s. Honoré, Fabiola al cioccolato, millefoglie, crostata frutta. Nel caso vogliate provvedere voi con la torta non sarà scontata ma verrà garantito il servizio.

Acconto: 30% alla prenotazione

La conferma con caparra presuppone l'accettazione e la presa visione delle condizioni cui sopra.

I prezzi sono comprensivi di IVA 10% incluso

Metodi di pagamento: contanti, carta di credito, bancomat, assegno, bonifico bancario a ricevimento fattura  
(previa approvazione della Direzione)

Ristorante L'ALTRA BOTTE

Via Mauro Venegoni, 84 – 20025 LEGNANO (MI).  
tel.0331/724627 e-mail: [info@ristorantealtrabotte.com](mailto:info@ristorantealtrabotte.com)