

Menu 1

Opera e Lirica

Entrées

(au choix)

Plateau de fromages

Mozzarella di bufala campana

Tartare de saumon servis avec de l'avocat

Roast Beef Black Angus

Plats

(au choix)

Tonnarelli au fromage et au poivre

Rigotani à la carbonara

Caserecce au saumon

Bucatino Bucatini di gragnano all'amatriciana

Burger végétarien

Vins

(au choix)

Vins rouges :

Dolcetto d'Alba Borgogno

Castelli romani Rosso

Langhe Nebbiolo Azienda agricola Brandini

Vins blancs :

Castelli romani bianco

Sauvignon Vigne Zamò

Grillo Calatrasi Micciché

Boissons

Eau, café

Menu 2

Opera e Lirica

Plats

(au choix)

Tagliata de boeuf d'Angus

Viande d'Angus noir

Accompagnement (au choix)

Pommes de terre frites

Pommes de terre sautées

Salade verte

Salade composée

Desserts

(au choix)

Tiramisu

Mille-feuille à la crème chantilly

Tartelette sablée

Moelleux au chocolat fondant

Parfait au sabayon

Cheesecake menthe chocolat

Tris di maritozzi

Vins

(au choix)

Vins rouges :

Dolcetto d'Alba Borgogno

Castelli romani Rosso

Langhe Nebbiolo Azienda agricola Brandini

Vins blancs :

Castelli romani bianco

Sauvignon Vigne Zamò

Grillo Calatrasi Micciché

Boissons

Eau, café

Menu 1

Opera e Lirica

Starter

(choice of)

Mixed platter of cheeses

Buffalo mozzarella from Mantova

Fresh salmon tartare and avocado

Roastbeef of "Black Angus"

Main

(choice of)

Tonnarelli with cheese and pepper

Rigatoni from Gagnano "carbonara"

Caserecce with fresh salmon

Bucatino from Gagnano "amatriciana"

Natura burger (vegetarian)

Wine

Red wines:

Dolcetto d'Alba Borgogno

Castelli romani Rosso

Langhe Nebbiolo Azienda agricola Brandini

White wines:

Castelli romani bianco

Sauvignon Vigne Zamò

Grillo Calatrasi Micciché

Drinks

Water, coffee

Menu 2

Opera e Lirica

Starter

(choice of)

Tagliata di Black Angus

Angus Tender di Black Angus

Side dish

(choice of)

Fried potatoes

Sauteed potatoes

Green salad

Mixed salad

Desserts

(choice of)

Tiramisù

Millefoglie con crema chantilly

Crostatina integrale

Soffice al cioccolato fondente

Semifreddo allo zabaione

Mintchocolate Cheesecake

Tris di maritozzi

Wine

Red wines:

Dolcetto d'Alba Borgogno

Castelli romani Rosso

Langhe Nebbiolo Azienda agricola Brandini

White wines:

Castelli romani bianco

Sauvignon Vigne Zamò

Grillo Calatrasi Micciché

Drinks

Water, coffee

Menù 1

Opera e Lirica

Antipasto (a scelta)

Tagliere di formaggi

Bufala mantovana Buffalo

Tartare di salmone fresco e avocado

Roastbeef di manzo "Black Angus"

Piatti (a scelta)

Tonnarelli cacio e pepe

Rigatoni di Gragnano alla carbonara

Caserecce al salmone fresco

Bucatino di gragnano all'amatriciana

Natura burger (per vegetariano)

Vino (a scelta)

Vino rosso :
Dolcetto d'Alba Borgogno

Castelli romani Rosso

Langhe Nebbiolo Azienda agricola Brandini

Vino bianco :

Castelli romani bianco

Sauvignon Vigne Zamò

Grillo Calatrasi Micciché

Bevande

1 Bott di acqua 0,75 Nat o Gas

Caffe o cappuccino

Menù 2

Opera e Lirica

Piatti (a scelta)

Tagliata di Black Angus
Angus Tender di Black Angus

Contorno (a scelta)

Patate fritte

Patate saltate

Insalata verde

Insalata mista

Dessert (a scelta) Tiramisù

Millefoglie con crema chantilly

Crostatina integrale

Soffice al cioccolato fondente

Semifreddo allo zabaione

Cheesecake marmorizzata al cioccolato e menta

Tris di maritozzi

Vino (a scelta)

Vins rouges :
Dolcetto d'Alba Borgogno

Castelli romani Rosso

Langhe Nebbiolo Azienda agricola Brandini

Vins blancs :

Castelli romani bianco

Sauvignon Vigne Zamò

Grillo Calatrasi Micciché

Bevande

1 Bott di acqua 0,75 Nat o Gas

Caffe o cappuccino