



Anno 2019 - Menù piccoli gruppi fino 35 persone
(validità fino 31/12/ 2019)

Menù di terra

Menù 1) € 15,00 per persona

Pasta al pomodoro (o all'arrabbiata)
Pollo al forno (oppure prosciutto e grana)
patate a forno
Dessert della casa (Panna cotta, crostata, torta di mele)
Acqua minerale inclusa

Menù 2) € 20,00 per persona

Tortelli di ricotta e spinaci al ragù
Tagliatelle ai funghi
Arista di maiale arrosto
Patate al forno
Dessert
Acqua minerale, ¼ vino in caraffa e caffè

Menù 3) € 23,00 per persona

Crostini e bruschette
Tortelli di ricotta e spinaci al ragù
Gnocchi di ricotta alla panna e salsiccia
Arista di maiale arrosto
Patate al forno
Dessert
Acqua minerale, ¼ vino in caraffa e caffè

Menù 4) € 25,00 per persona

Affettati misti
Bruschette
Tagliatelle ai funghi
Gnocchi di ricotta al ragù
Arrosto misto di terra composto da:
pollo-salsiccia-rosticciana
Patate al forno
Dessert
Acqua minerale, ¼ vino in caraffa e caffè

Menù 5) € 35,00 per persona

Affettati misti
Crostini misti
Mini soufflé
Crocchette di riso e salsiccia
Tortelli al ragù
Pappardelle ai funghi
Arrosto misto di terra composto da:
salsiccia, maiale, rosticciana, agnello
Patate al forno
Dessert
Acqua minerale, ¼ vino in caraffa e caffè

I Piatti proposti non rappresentano un elenco esaustivo della nostra produzione. Siamo a disposizione per modifiche ai menù proposti

Trattoria A Casa di Paolo e Rosita
Via Privata dei Tre Ragazzi 46
58019 Porto Santo Stefano (GR)
Tel 0564 813139 - Cell 3351379011
Web Site: www.trattoriapaoloerosita.it
E-Mail: paoloerosita@gmail.com

Menù di mare

Menù 6) € 19,00 per persona

Alici dorate e fritte
Pasta al sugo di gamberi (o altro pesce)
Insalata mista
Dessert della casa (Panna cotta, crostata, torta di mele)
Acqua minerale inclusa

Menù 7) € 25,00 per persona

Crostini con alici salate e mozzarella
Bis di primi di mare
es. Gnocchi al gambero e pomodorino
Pasta al sugo di pesce
Secondo di mare
es. filetti di pesce gratinati in forno
Insalata mista
Dessert
Acqua minerale, ¼ vino in caraffa e caffè

Menù 8) € 30,00 per persona

Tris di antipasti
esempio: Alici dorate
Frittelle di baccalà
Totani con cipolla e pomodorino

Bis di primi
Esempio Gnocchi di ricotta ai gamberetti
Pennette al sugo di pesce

Secondo di mare
Esempio Filetti di pesce al forno
Insalata mista
Dessert
Acqua minerale, ¼ vino in caraffa e caffè

Menù 9) € 40,00 per persona

Cinque antipastini di mare
esempio: Alici dorate
Frittelle di baccalà
Polpo con patate saltato all'aceto
Rotolini di bandiera
Cefalo affumicato di Orbetello
Moscardini alla marinara

Bis di primi
Esempio Gnocchi di ricotta ai gamberetti
Tagliatelle al sugo di pesce

Bis di Secondi di mare
Es. Pesce al forno
Spiedini di gamberetti

Insalata mista
Dessert
Acqua minerale, ¼ vino bianco di Pitigliano e caffè

Utilizziamo solo pesce fresco locale, perciò i menù di pesce subiscono variazioni in base al periodo e alla disponibilità di pescato