



Anno 2016 - Menù piccoli gruppi fino 35 persone
(validità fino 30 giugno 2017)

Menù di terra

Menù 1) € 13,00 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) € 18,00 per persona

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

Menù 3) € 20,00 per persona

Crostini e bruschette
Tortelli di ricotta e spianaci al ragù
Tagliatelle ai funghi
Arista di maiale arrosto
Patate al forno
Dessert
Acqua minerale, ¼ vino locale e caffè

Menù 4) € 25,00 per persona

Affettati misti
Crostini e bruschette
Crespelle ai funghi
Gnocchi di ricotta al ragù
Arrosto misto di terra composto da:
pollo-salsiccia-rosticciana
Patate al forno
Dessert
Acqua minerale, ¼ vino locale e caffè

Menù 5) € 30,00 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 e caffè

I Piatti proposti non rappresentano un elenco esaustivo della nostra produzione.

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) € 18,00 per persona

Alici dorate e fritte
Primo di mare Es. Pasta al sugo di gamberetti
Insalata mista
Dessert della casa (Panna cotta, crostata, torta di mele)
Acqua minerale inclusa

Menù 7) € 22,00 per persona

Bis di primi di mare
es. Gnocchi al gambero e pomodorino
Pasta al pesce bandiera
Secondo di mare
es. filetti di pesce bandiera gratinati in forno
Insalata mista
Dessert
Acqua minerale, ¼ vino locale e caffè

Menù 8) € 28,00 per persona

Tris di antipastini
esempio: Alici dorate
Frittelle di baccalà
Totani con cipolla e pomodorino
Bis di primi
Esempio Gnocchi di ricotta ai gamberetti
Pennette al cefalo affumicato di Orbetello
Secondo di mare
Es. Nasello
Insalata mista
Dessert
Acqua minerale, ¼ vino locale e caffè

Menù 9) € 35,00 per persona

Cinque antipastini di mare
esempio: Alici dorate
Frittelle di baccalà
Polpo con patate saltato all'aceto
Moscardini all'amarina
Rotolini di bandiera
Bis di primi
Esempio Gnocchi di ricotta ai gamberetti
Tagliatelle alla bottarga
Bis di Secondi di mare
Es. Pesce al forno
Spiedini di gamberetti
Insalata mista
Dessert
Acqua minerale, ¼ vino bianco Vermentino di Scansano (in bottiglia) e caffè

Siamo a disposizione per modifiche ai menù proposti con altri piatti di nostra produzione,