



Pranzo Privato Tradizionale

Un pranzo festoso ed allegro per tutta la famiglia

Questo menu servito è pensato per chi ama la comodità e la convivialità della tavolata con un antipasti sfiziosi, due primi, un secondo con contorno e un dessert.

MENU' TRADIZIONALE

ANTIPASTI

Frittini caldi di verdure miste

Hummus di ceci fatto in casa servito con tringoletti pane arabo

PRIMI (2 a scelta tra cui almeno 1 con *)

Ravioli artigianali ricotta e spinaci burro e salvia

Trofie alla bottarga di tonno siciliano al profumo di limone

Trofie con pomodorini saltati, basilico e ricotta fresca

Pasta di farro con dadolata di verdure di stagione ed erbe provenzali

*Pennette alla trapanese (battuto di pomodori freschi, mandorle, basilico ...)

* Orecchiette con pesto fatto in casa pinoli saltati , pomodorini pachino e fagiolini

SECONDI (1 secondo a scelta)

Roast beef all'inglese con tortino di patate

Cartoccio di filetto di merluzzo con verdure alla provenzale

Bacconcini di saltinbocca con tortino patate novelle

Rolle di tacchino farcito con fagottino di fagiolini di stagione

DESSERT (1 a scelta)

Brownies al cioccolato con panna

Torta di mele, noci ed uvetta con crema inglese

Torta di ricotta e pere

Torta di crema e frutti di bosco



Tortino di mango e ananas

Crostata di cioccolato fondente

Crostata di limone

Tortino di pere e caramello

I dessert sono accompagnanti da caffè Illy

Location Primavera/Estate : Il Giardino della Lavanda

Si trova sul retro del ViVi Bistrot con vista sulla valle e San Pietro. E' il giardino piu' ampio ed appartato, che riserviamo nella bella stagione per eventi privati. Il giardino è pieno di fiori ed erbe aromatiche, circondato da una vista mozzafiato sui prati e la pineta del parco. Un maestoso albero di carrubo incornicia questo setting bucolico. Completa l'arredo un antico letto a baldacchino orientale per la zona lounge. Se sono previsti molti invitati possiamo allestire una zona lounge sui prati circostanti in stile picnic sull'erba con grandi stuoie colorate, cuscini e tavolini bassi. Il giardino è dotato di ombrelloni con pareti anti pioggia.

Capienza 60 coperti seduti / 100 in piedi

Richiediamo un minimo di 40 invitati adulti per riservare il giardino in esclusiva.

Location Invernale : Antico Fienile

Il fienile è un grande open space, con alti soffitti a capriate e tavolini e sedie stile bistrot. Il bancone in legno decapato è sormontato da un'affascinante struttura in ferro acidato decorata con cestini in vimini e fiori colorati.

Capienza 60 coperti seduti / 100 buffet in piedi

Extra : Se desiderate aggiungere altre delizie alla vostra festa potete richiederlo al momento della prenotazione.

PREZZI :

Euro 45,00 iva inclusa a persona. Le bevande escluse. I prezzi si intendono iva inclusa.

Euro 5 ,00 a persona se desiderate includere l'acqua e vino della, altrimenti potete scegliere direttamente dalla nostra lista dei vini.

MENU PER BAMBINI :

Pasta al pomodoro fatto in casa con parmigiano

Bocconcini di pollo bio e patatine fritte

Gelato algida coppetta cucciolone

Cocacola o succo di frutta

Euro 20,00 iva inclusa a bambino

Non è consentito portare il proprio vino e bevande da fuori. Si accettano invece le torte di compleanno acquistate di pasticceria.

