

MENÙ PER COMUNIONI, CRESIME E BATTESIMI

minimo 15 pax

Roselline di crudo con melone a cubetti
Mignon di tartar di manzo
su crostini di pane nero
Verdure alla milanese
Calamaretti fritti con salsa tartara

Gnocchi bicolore alla crema
di parmigiano
Ravioli di ricotta ed erbe
al pomodoro fresco

Vitello tonnato alla vecchia maniera
Oppure

Filetti di pesce Persico alla salvia
Cubetti di patate al forno
e verdure di stagione

Crostata di frutta fresca
Oppure

Bis di tiramisù, alle fragole
e tradizionale

Caffè e vini della casa inclusi

35,00 EURO

Bambini dai 4/12 anni

26,00 EURO



Flûte di Bollicine
o aperitivo analcolico
con pizzette e patatine

3,50 EURO

**Hotel Ristorante
Pesce d'Oro ★★★**

Via Paolo Troubetzkoy, 136 - 28925 Verbania-Suna (VB) - Tel. +39 0323 504445 - info@hotelpescedoro.it - www.hotelpescedoro.it

time to... eat

MENÙ PER GRUPPI

■ **23,50 EURO**
minimo 15 pax

01

Risotto primavera con piccole verdure
Pennette integrali con pomodoro fresco,
basilico e salsiccia

Filetto di pollo al lime con capperi e
prezzemolo
Patate al rosmarino e zucchine
prezzemolate

Sorbetto al limone con frutta

Caffè e vini della casa inclusi

02

Risotto agli asparagi e limone
con crema al parmigiano
Paccheri con melanzane, pecorino e
pancetta

Filetto di pesce Persico alle erbe
Patate al forno e carote al burro

Bavarese alle fragole

Caffè e vini della casa inclusi

MENÙ PER GRUPPI

■ **27,50 EURO**
minimo 15 pax

03

Frittatina alle erbe con toma Ossola
Petto di pollo tonnato con grissini

Risottino alle fragole
Trofie al pesto genovese

Punta di vitello farcita al vino bianco
Patate al forno e verdure di stagione

Crostata di frutta fresca

Caffè e vini della casa inclusi

04

Carpaccio di pesce spada all'arancio
Pesciolini fritti con salsa tartara

Risotto al Pesce Persico profumato al
prosecco
Maccheroni alla carbonara di verdure

Roast beef tiepido
con salsa ai funghi porcini

Cubetti di patate al forno e verdure di
stagione

Semifreddo alla pesca profumato alla
cannella

Caffè e vini della casa inclusi

05

Tortino di sfoglia alle verdure, crema alla
fonduta
Melanzane e zucchine alla milanese

Risotto alla barbabietola e caprino
Pennette integrali alla ciociara

Filetto di pesce Persico alle erbe
Cubetti di patate al forno e verdure di
stagione

Macedonia di frutta fresca con gelato

Caffè e vini della casa inclusi

MENÙ PER GRUPPI

■ **33,00 EURO**
minimo 15 pax

06

Vitello tornato alla piemontese
Roselline di crudo con bufala
Calamari fritti con piccole verdure

Risotto ai frutti di mare
Crespelle ai fiori di zucca e ricotta salata

Arrosto di vitello alla senape dolce
Cubetti di patate al forno e verdure di stagione

Zuppa inglese rivisitata

Caffè e vini della casa inclusi

07

Mignon di tartare su crostini di pane nero
Prosciutto crudo con frutta fresca
Vol au vent ai 4 formaggi
Verdure miste in pastella

Riso basmati alle verdure e gamberetti
Ravioli di magro al pomodoro fresco

Filetto di pesce Persico al burro e salvia
Cubetti di patate al forno e verdure di stagione

Composizione di frutta di stagione in cialda di pasta frolla con crema pasticcera

Caffè e vini della casa inclusi

08

Mini arancini di riso
Affettato dell'Ossola con pane nero e noci
Tortino di verdure estive con crema al parmigiano

Gnocchetti verdi e rossi alla crema di zafferano
Pennette integrali alla ciociara

Medaglioni di vitello con crema di porcini
Cubetti di patate al forno e verdure di stagione

Bis di tiramisù (*a scelta fragola, ananas o tradizionale*)

Caffè e vini della casa inclusi

MENÙ PER GRUPPI

■ **45,00 EURO**
minimo 15 pax

09

Cake di verdure con salsa allo zafferano
Calamari fritti con salsa tartara
Affettati nostrani con focaccina di patate
Acetelli dello Chef

Gnocchetti alle ortiche, speck e burro versato
Carnaroli con fiori di zucca e robiola

Filetto di pesce Persico alle erbe, zucchine
rosolate

Coniglio arrotolato alla pancetta e salvia
con patate al forno

Crostata di frutta fresca

Caffè e vini della casa inclusi

10

Terrina di salmone e zucchine al sesamo
Affettati dell' Ossola e grissini ai semi di
papavero
Verdure miste in pastella
Vol au vent alla crema di porcini

Risottino primavera limone e asparagi
Tagliatelle fresche ai frutti di mare

Filetto di orata al cartoccio con carote e
zucchine prezzemolate

Tagliata di Angus con bacon, rucola e
pomodoro fresco, patatine al forno

Cestino di sfoglia con crema chantilly e fragole

Caffè e vini della casa inclusi

11

27,00 EURO
menù vegetariano

Bruschetta alle melanzane, pomodoro
fresco e basilico

Feta greca frita al sesamo e miele

Frittatina alle erbe con toma Ossola fusa

Chips di melanzane

Risottino agli asparagi, limone e crema di
parmigiano

Ravioli alla ricotta con erbe al burro e
salvia

Bis di tiramisù alla fragola e all'ananas
oppure
Torta al cioccolato e pere

Caffè e vini della casa inclusi

Hotel Ristorante
Pesce d'Oro ★★★

Via Paolo Troubetzkoy, 136 - 28925 Verbania-Suna (VB)
Tel. +39 0323 504445 - info@hotelpescedoro.it - www.hotelpescedoro.it

time to... eat