



*PROPOSTE EVENTI E CERIMONIE
Minimo 10 partecipanti*

IL PESCIAIO SAN MARTINO



Proposte di menù riservate ad eventi aziendali e occasioni speciali (compleanno, 18imo, matrimoni, comunioni, cresime, baby shower, ecc.)

Il Pesciaio San Martino

B.T. Srl - Via Roma 54 - 42018 San Martino in Rio (RE)

☎ 0522 160 7794 - 🌐 www.ilpesciaio.it - ✉ info@ilpesciaio.it

COME FUNZIONA?

Per le portate potrai scegliere liberamente dal menù alla carta in corso di validità del Pesciaio; per alcuni piatti possono essere previste delle maggiorazioni alcune delle quali trovi elencate a titolo di esempio. E' possibile richiedere anche portate di mare o di terra non presenti nel menù corrente, purché accordate preventivamente dalla cucina.

Ogni menù include coperto, acqua naturalizzata ferma o frizzante (1 litro), 50cl di vino della casa a scelta fra Pignoletto (frizzante) o Verdicchio (fermo) oppure in alternativa 1 bottiglia di vino ogni due persone a scelta fra Chardonnay IGT Lungarotti, Vino Spumante s.d., Sangiovese IGT Lungarotti o Lambrusco grasparossa s.d. inoltre comprende 1 dolce al cucchiaio a scelta, 1 caffè e bottigliette di nocino / limoncino conviviali a centro tavola a fine pasto.

Condizioni aggiuntive: sarà necessario definire il menù almeno 3 giorni prima della data fissata per l'evento. In caso di variazione in diminuzione di oltre il 10% dei partecipanti senza preavviso di almeno 24 ore sarà addebitato il 50% del costo della cena per i partecipanti mancanti. I prezzi elencati si intendono per eventi dal lunedì al venerdì. Per eventi organizzati nel weekend, o per eventi particolarmente lunghi o impegnativi (es. matrimoni numerosi, riservazione dell'intero locale, ecc.) verranno applicate delle maggiorazioni da definire con il locale.

PROPOSTE EVENTI COLLETTIVI

MENÙ PESCE

DEGUSTAZIONE **47**
2 ANTIPASTI + BIS DI PRIMI A PERSONA

DEGUSTAZIONE **52**
1 ANTIPASTO + 1 PRIMO + 1 SECONDO A PERSONA

DEGUSTAZIONE **57**
2 ANTIPASTI + 1 PRIMO + 1 SECONDO A PERSONA

DEGUSTAZIONE **62**
2 ANTIPASTI + BIS DI PRIMI + 1 SECONDO A PERSONA

Paccheri al ragù di Astice + 13 €

Gran Grigliata Mista del Pesciaio + 5 €

Catalana di Astice e Gamberoni + 24 €

MENÙ TERRA

DEGUSTAZIONE **42**
2 ANTIPASTI + BIS DI PRIMI A PERSONA

DEGUSTAZIONE **47**
1 ANTIPASTO + 1 PRIMO + 1 SECONDO A PERSONA

DEGUSTAZIONE **52**
2 ANTIPASTI + 1 PRIMO + 1 SECONDO A PERSONA

DEGUSTAZIONE **57**
2 ANTIPASTI + BIS DI PRIMI + 1 SECONDO A PERSONA

ALTRI PIATTI DISPONIBILI

Antipasti: fiori di zucca fritti, gnocco fritto con Parma 24 mesi.

Primi: cappelletti in brodo di cappone o alla panna.

Secondi: guancialino di maiale brasato al barolo con purè, cotechino con purè e fagioloni.