



Al Forte

Ristorante

Proposte di menù pesce

Minimo 8 persone

Proposta di pesce n.1

Carpaccio di salmone marinato al pepe rosa su letto di insalatina

Risotto ai frutti di mare

Spaghettoni integrali ai profumi del Mediterraneo e gamberi

Filettino di pesce persico in crosta di patate

Verdure miste di stagione e insalata

Sorbetto al limone

Caffé con correzioni

Compresi acqua e Lugana Ca dei Rocchi

Prezzo per persona Euro 30,00



Al Forte

Ristorante

Minimo 8 persone

Proposta di pesce n.2

*Insalatina di polipo con patate e olive Taggiasche
Capesanta gratin*

*Risotto alle code di gambero zucchine e zafferano
Maccheroncini al pesce persico e porcini*

*Filetto di ombrina alla Mediterranea
Verdure miste di stagione e insalata*

Sorbetto al limone

Caffé con correzioni

*Compresi acqua e Lugana Ca dei Rocchi
Prezzo per persona Euro 35,00*



Al Forte

Ristorante

Minimo 8 persone

Proposta di pesce n.3

Crostone di polenta con luccio in salsa alla Gardesana

Spiedino di calamaro gratin

Insalatina di polipo in olio e limone su letto di insalatina

Risotto alle capesante e caviale

Tagliolini neri alle code di scampi al profumo di agrumi

Fagotto di carta fata con coda di rospo olive di Taggia, patate e pomodorini.

Verdure miste di stagione e insalata

Sorbetto al limone

Caffé con correzioni

Compresi acqua e Lugana Ca dei Rocchi

Prezzo per persona Euro 45,00

Pagamenti accettati: contanti, assegno



Al Forte

Ristorante

Minimo 8 persone

Proposta di pesce n.4

Crostone di polenta con Moscardini in guazzetto

Capesanta gratin

Fritturina di calamari spillo

Soutè di conchiglie

Ventaglio di affumicati con crostini

Ravioli alla ricotta e mentuccia alle code di gambero e melanzane

Grigliata mista di pesce e crostacei

Verdure miste di stagione e insalate

Dessert a scelta o sorbetto al limone

Caffè con correzioni

Compresi acqua e Pinot Grigio Tinazzi

Prezzo per persona Euro 55.00



Al Forte

Ristorante

Minimo 8 persone

Proposta di pesce n.5

Platau Royal di crudité

Sashimi in tre colori

Soutè di conchiglie

Souflè all'Astice su crema di carote

Capesanta gratin

Lasagnetta con frutti di mare su fumetto e fondente al pomodoro

Filetto di branzino in parure di gambero rosso e pesto ai funghi

Astice alla Catalana

Verdure miste di stagione

Tagliata di ananas fresco

Caffè con correzioni

Compresi acqua e Pinot bianco Girsan

Prezzo per persona Euro 60,00

Varie

- *Può essere superfluo ricordarlo, ma oltre alle portate servite direttamente nel piatto, è assicurato il ripasso del nostro personale di sala con tutte le pietanze previste dal menù, dai primi piatti fino al dolce.*
- *L'orario di apertura al pranzo è alle ore 12.00 e la cucina è aperta fino le ore 14.00, la sala dovrà essere lasciata libera entro le ore 16.30, salvo diversi accordi.*
- *L'orario di apertura per la cena è alle ore 19.00 e la cucina è aperta fino le ore 10.00, la sala dovrà essere lasciata libera entro le ore 24.00, salvo diversi accordi.*
- *Per la conferma della prenotazione è richiesto un acconto pari al 10% della somma totale.*
- La conferma del numero dei partecipanti va fatta entro 4 giorni dalla data dell'evento, indicando il numero degli adulti e dei bambini.
- Pagamenti accettati: assegno, bancomat, contanti, bonifico anticipato.
- Bambini 0/2 anni: non pagano,
- Bambini 2/10 anni: 15.00 con scelta tra menù a loro dedicato

Aggiunte

- Aggiunta del buffet degli aperitivi con stuzzichini assortiti.....euro 2.00 p.p.
- Aggiunta di un antipastoeuro 2.00 p.p.
- Aggiunta di due antipastieuro 3.00 p.p.
- Aggiunta di un primo piatto.....euro 2.00 p.p.
- Aggiunta del sorbetto euro 2.00 p.p.
- Aggiunta di frutta, macedonia o fragole.....euro 2.00 p.p.
- Aggiunta di vino da dessert euro 1.50 p.p.
- Aggiunta di torte per ricorrenze con decorazioni o scritte euro 1.00 p.p.