

# *La Rocca* Ristorante & Catering

## *Aperitivo di Benvenuto al Buffet Prosecco e Analcolico alla frutta*

*Prosciutto crudo di Parma con Mozzarella Salame cotto  
Salame Felino Salamino alla grappa Schiacciata piccante  
Insalata russa Sformatino di Spinaci al forno  
Carpaccio di Polipo Carpaccio di pesce Spada affumicato  
Salmones Norvegese marinato al Pepe Rosa*

\*\*\*\*\*

*Risottino con punte di Asparagi  
Strigoli con Gamberi spolverati con Bottarga di Tonno*

\*\*\*\*\*

*Filetti di Orata gratinato su letto di fagiolini al vapore  
Sorbetto al Limone  
Sella di Vitello al forno con Patate al Rosmarino*

\*\*\*\*

*Torta*

\*\*

*Caffè*

## *La Cantina*

*Pinot grigio (Pirovano)  
Barbera d'Alba (Pirovano)  
Bonarda vivace (Pirovano)  
Acqua minerale e Bibite*

e 38. ° °

# *La Rocca* Ristorante & Catering

## *Aperitivo di Benvenuto al Buffet Prosecco e Analcolico alla frutta*

*Prosciutto crudo di Parma con Mozzarella Salame cotto  
Salame Felino Salaminio alla grappa Schiacciata piccante  
Insalata russa Sformatino di Spinaci al forno  
Carpaccio di Polipo Carpaccio di pesce Spada affumicato  
Salmonc Norvegese marinato al Pepe Rosa*

\*\*\*\*\*

*Risottino con polpa di Scampi e Carizze  
Fusilli Caserecci con Melanzane e Scamorza affumicata*

\*\*\*\*\*

*Filetti di Spigola al forno con Patate e Olive Taggiasche  
Sorbetto al Limone  
Medaglione di Maialino al Pepe Verde  
Insalata di stagione*

\*\*\*\*\*

*Torta*

\*\*

*Caffè*

## *La Cantina*

*Pinot grigio (Pirovano)  
Barbera d'Esti (Pirovano)  
Bonarda vivace (Pirovano)  
Acqua minerale e Bibite*

# *La Rocca* Ristorante & Catering

## *Aperitivo di Benvenuto al Buffet Prosecco e Analcolico alla frutta*

*Prosciutto crudo di Parma con Mozzarella Salame cotto  
Salame Felino Salamino alla grappa Schiacciata piccante  
Insalata russa Sformatino di Spinaci al forno  
Carpaccio di Polipo Carpaccio di pesce Spada affumicato  
Salmonc Norvegese marinato al Pepe Rosa*

\*\*\*\*\*

*Risottino con Toma del Mottarone e Pere Abbate  
Rettangoli al Salmone e Aneto in salsa di Crostacei*

\*\*\*\*\*

*Filetti di San Pietro dello Chef  
Timballo di spinaci  
Insalata di Stagione*

\*\*\*\*

*Torta*

\*\*

*Caffè*

### *La Cantina*

*Pinot grigio (Pirovano)  
Barbera d'Albi (Pirovano)  
Bonarda vivace (Pirovano)  
Acqua minerale e Bibite*

e 35. °°

# *La Rocca* Ristorante & Catering

## *Aperitivo di Benvenuto al Buffet Prosecco e Analcolico alla frutta*

*Prosciutto crudo di Parma con Mozzarella Salame cotto  
Salame Felino Salamino alla grappa Schiacciata piccante  
Insalata russa Sformatino di Spinaci al forno  
Carpaccio di Polipo Carpaccio di pesce Spada affumicato  
Salmonc Norvegese marinato al Pepe Rosa*

\*\*\*\*\*

*Risottino del Pescatore  
Scialatielli in salsa di Carciofi*

\*\*\*\*\*

*Cosciotto di Vitello glassato ai Porcini  
Patate al Rosmarino  
Insalata di stagione*

\*\*\*\*

*Torta*

\*\*

*Caffè*

*La Cantina*

*Pinot grigio (Pirovano)  
Barbera d'Asi (Pirovano)  
Bonarda vivace (Pirovano)  
Acqua minerale e Bibite*

*€ 35. ° °*

# *La Rocca* Ristorante & Catering

## *I Menù Comprendono :*

*L'Aperitivo di Benvenuto*

*L'acqua i vini rossi e bianchi e spumanti della nostra cantina*

*La Torta a scelta*

*La stampa dei Menù*

## *Sconti per Bambini:*

*Da 0 a 3 anni sono gratis*

*Da 3a 8 anni sconto del 30%*

*Da 8 anni pagano intero*

*Il Nostro Chef resta a Vostra disposizione per eventuale modifiche e personalizzare i Menù*

***Piccolo Catering:*** *(se Voci organizzare nel calore di casa Tua la festa di Compleanno, Comunione, festa di Laurea ,ecc. o semplicemete una cena fra Amici, Saremo lieti di aiutarVi)*

*Per Informazioni:*

*Tel./Fax 0331 972054 Cell. 3484036634*

[www.laroccaristorante.it](http://www.laroccaristorante.it) [info@laroccaristorante.it](mailto:info@laroccaristorante.it)

# *La Rocca* Ristorante & Catering

*Aperitivo di Benvenuto  
Prosecco e Analcolico alla frutta*

## **Buffet\***

*Cascata di Prosciutto crudo di Parma con Melone  
Tagliere di Salumi Nostrani Lardo D'Arnad su grissino Torinese  
Insalata Russa Misto di Verdure in pastella Sformatino di Spinaci  
Olive stuzzicanti Cipolline al balsamico Pizzette alla Partenopea  
Involtino di Melanzane al forno Timballo di Patate al Gorgonzola e cipolla  
Tartine al Salmone affumicato Tartine ai Gamberi  
Carpaccio di Polipo su letto di Ruchetta selvatica e aceto balsamico*

*Insalata di Riso Primavera O Risotto caldo a piacere  
Roast Beef all'inglese*

*Cascata di frutta fresca di stagione*

*Torta con Flute di Spumante*

*Caffè*

*La Cantina*

*Pinot grigio (Pirovano)  
Barbera d'Asti (Pirovano)  
Bonarda vivace (Pirovano)  
Acqua minerale e Bibite*

*e 25,00\**

*\* dalle 15:00 alle 18:00*

# La Roca

## *Aperitivo di Benvenuto al Buffet Prosecco e Analcolico alla frutta*

*Prosciutto crudo di Parma con Mozzarella Salame cotto  
Salame Felino Salamino alla grappa Schiacciata piccante  
Insalata russa Sformatino di Spinaci al forno  
Carpaccio di Polipo Carpaccio di pesce Spada affumicato  
Salmonc Norvegese marinato al Pepe Rosa*

\*\*\*\*\*

*Risottino al Radicchio e fonduta e di Gorgonzola  
Cuoricini di Fjordilatte in salsa di Carciofi*

\*\*\*\*\*

*Gran grigliata mista di Pesce  
Insalata di stagione  
Carcine al Vapore*

\*\*\*\*

*Torta*

\*\*

*Caffè*

## *La Cantina*

*Pinet grigio (Pirovano)  
Barbera d'Alto (Pirovano)  
Bonarda vivace (Pirovano)  
Acqua minerale e Bibite*