



CASA RESTA

Aperitivi di Benvenuto

Per iniziare...

Prosecco Extra Dry, succhi e minerali

- Pettoline Tradizionali:

Un'esplosione di sapore.

- Panzerottini artigianali:

Croccanti bocconcini di paradiso.

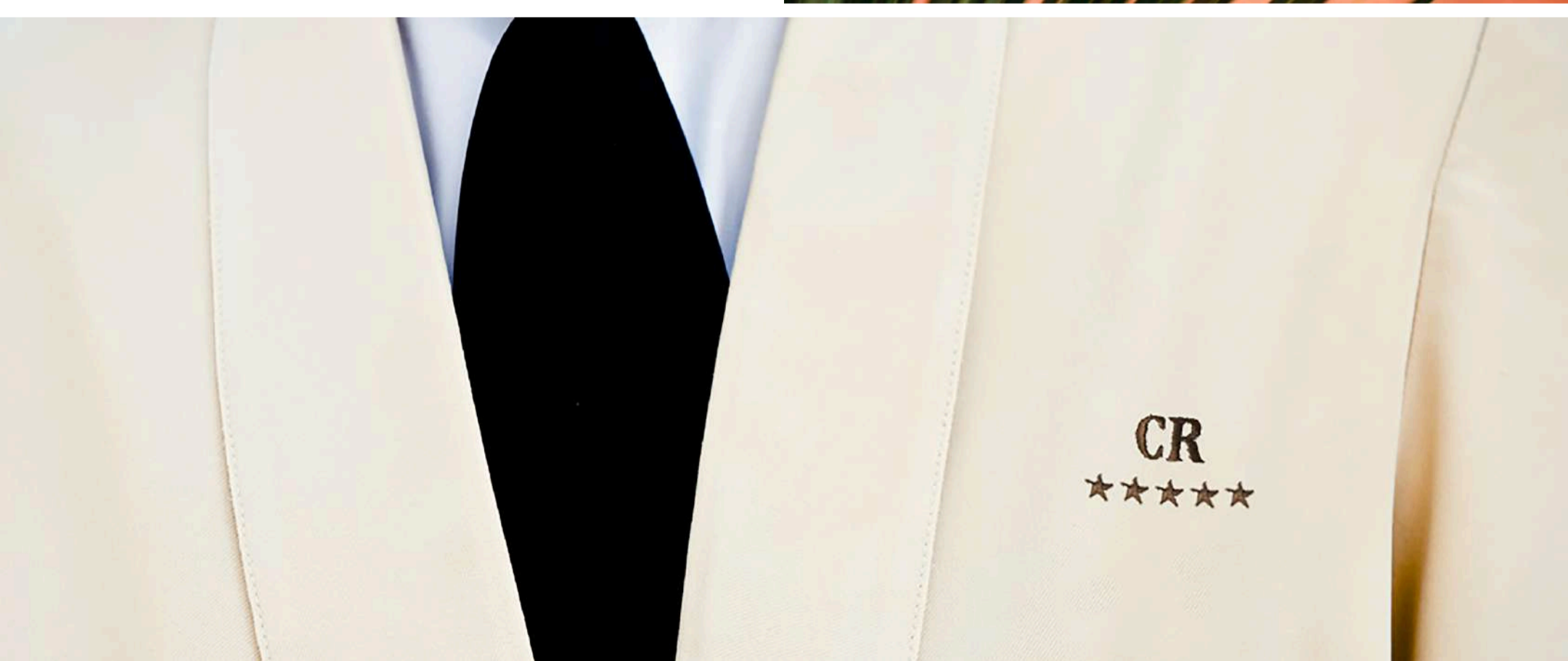
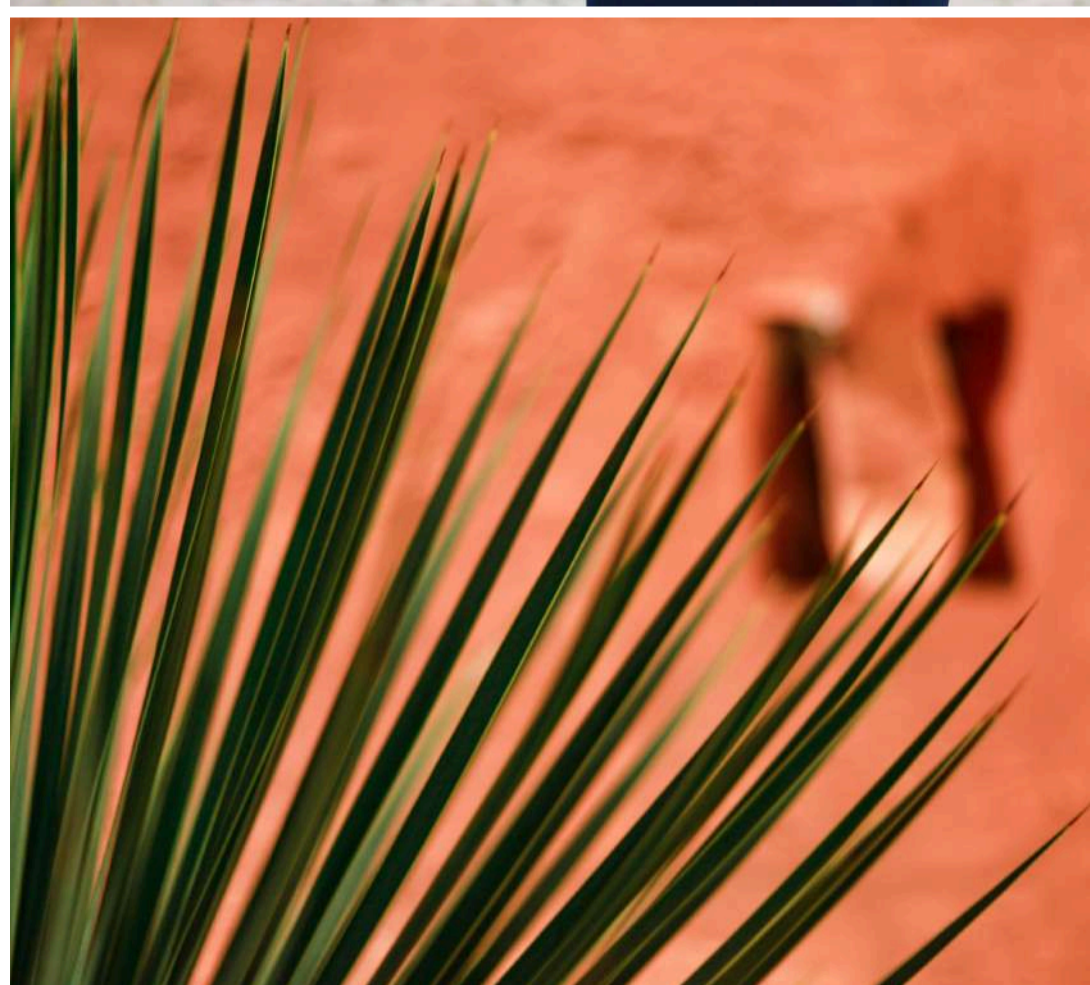
- Polpettine di Pane:

Morbide e saporite.

- Ortaggi in Pastella : Croccanti e avvolti in una deliziosa pastella.

- Focaccia Barese:

L'irresistibile fragranza dell'arte culinaria pugliese.



80 p.p

"Sapori dell' Antica Dimora"

- Antipasti

Scrigno di pesce spada con panzanella di melanzane ,straccetti di burrata fume' su gaspacho peperone giallo
Carpacccio di manzo con caponatina di verdure alla mentuccia con giuncatina e spuma al basilico

- Primi

Fusilloni al nero con battuto di scampi ,calamaretti cozze e vongole , salicornia su cremoso di zucchini
Tortelli di grano saraceno ripieno di burrata con pomodorino soleggiato rosso e gialletto ,capocollo croccante su caviale di melanzane alla mentuccia

- Secondo

Filetto di ombrina alla mediterranea con flan di zucchine, crema di patate e brunoise di verdure

Drink di sorbetto

- Dessert

Naif di frutta fresca con semifreddo vaniglia e nocciole pralinate e crema alla vaniglia

- Event Cake

Spumanti da dessert
Caffe' espresso servito a vassoio, amari e distillati nazionali.

Vini dalla nostra cantina, Fiori freschi e bevande Incluse



80 p.p

"Il Giardino dei Sapori Mediterranei"

- Antipasti

Tris del dio Nettuno con allievi, Gamberi e polpo in doppia cottura su cremoso al limone e insalatina mediterranea

Composta di crudo di Parma, capocollo di Martina Franca e burratina di gioia del colle

- Primi

Mezze maniche di grano duro Gragnano con battuto di crostacei (Gamberi, Scampi e Astice) e filange di zuccina

Tortelli home made in farcia di mortadella al pistacchio, funghi cardoncelli, Pomodorino appassito e pestato di prezzemolo

- Secondo

Filetto di maialino Mignon in croccante di pasta fillo, tortino di bietolina e patate al rosmarino e salsa d'arrosto

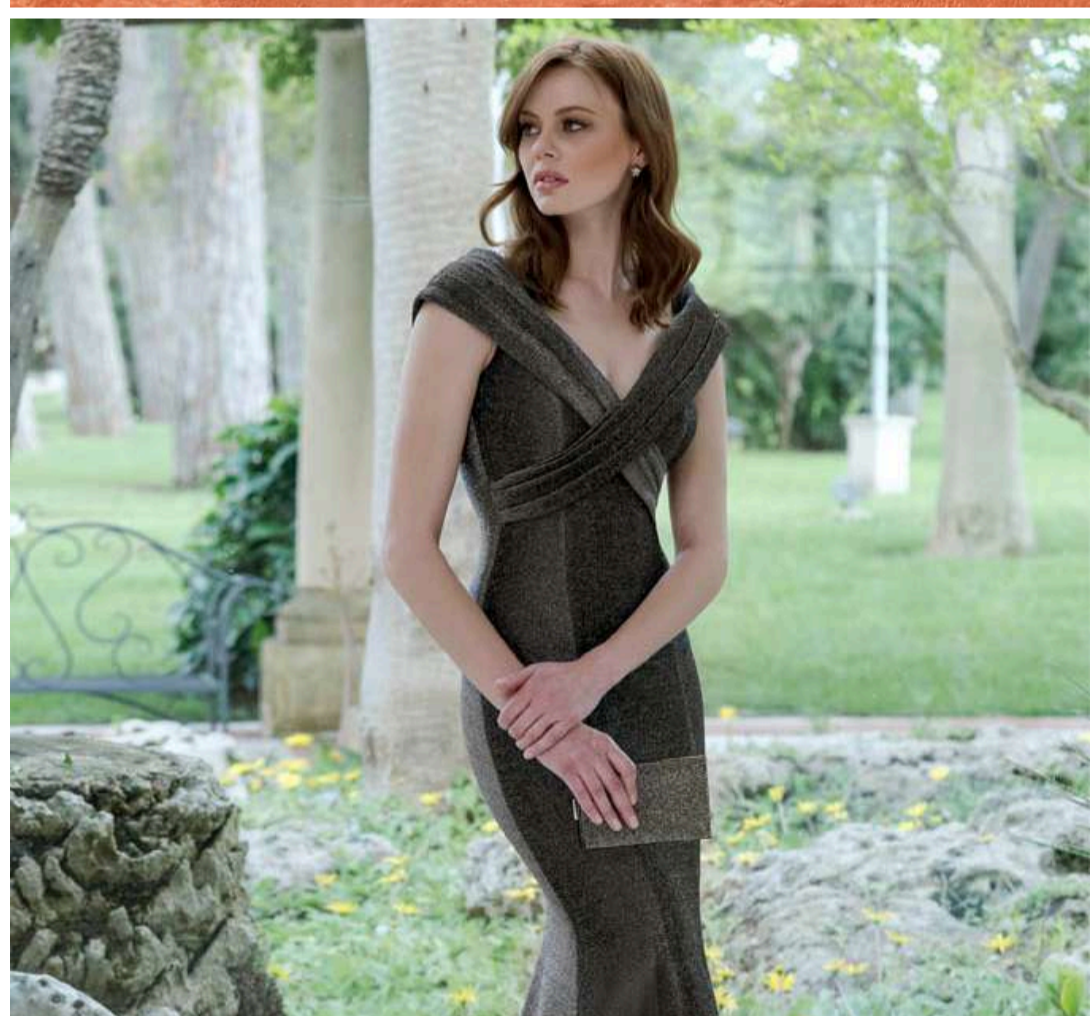
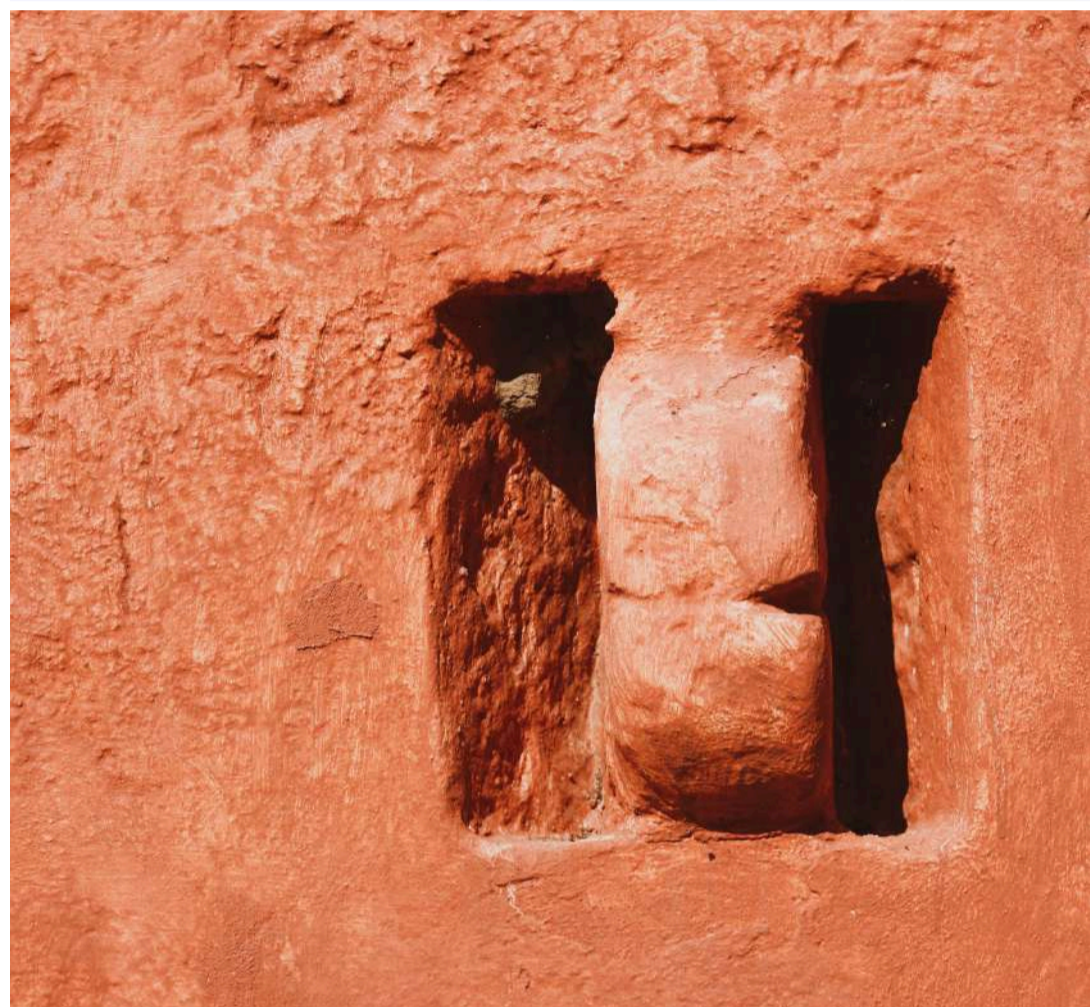
- Dessert

Naif di frutta fresca intagliata e mousse al cioccolato con vaniglia e cocco

- Event Cake

Spumanti da dessert
Caffè espresso servito a vassoio, amari e distillati nazionali.

Vini dalla nostra cantina, Fiori freschi e bevande Incluse



80 p.p

"Il Casino dei Savoia"

- Antipasti

Veli di Salmone, pesce spada e tonno affumicati con citronette agli agrumi e guacamole mediterranea
Saccottino croccante di pasta fillo con burratina ,Pomodorino candito e veli di prosciutto affumicato su purea di favetta bianca

- Primi

Paccheri al pesce spada ,con melanzane dorate ,Pesto mediterraneo e pomodorino scottato
Risotto carnaroli alla Barbabietola con erborinato e capocollo croccante

- Secondo

Millefoglie d'orata con insalatina di verdure su schiacciatina di patate e salsa mediterranea

Drink di sorbetto

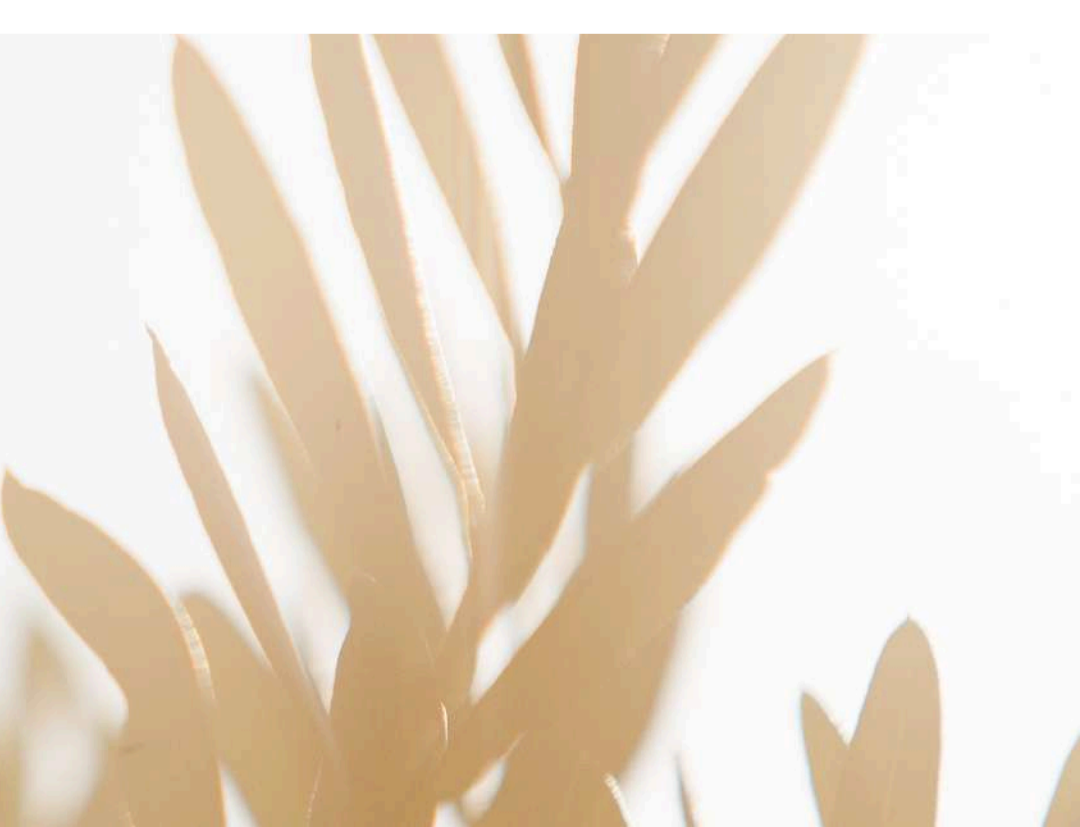
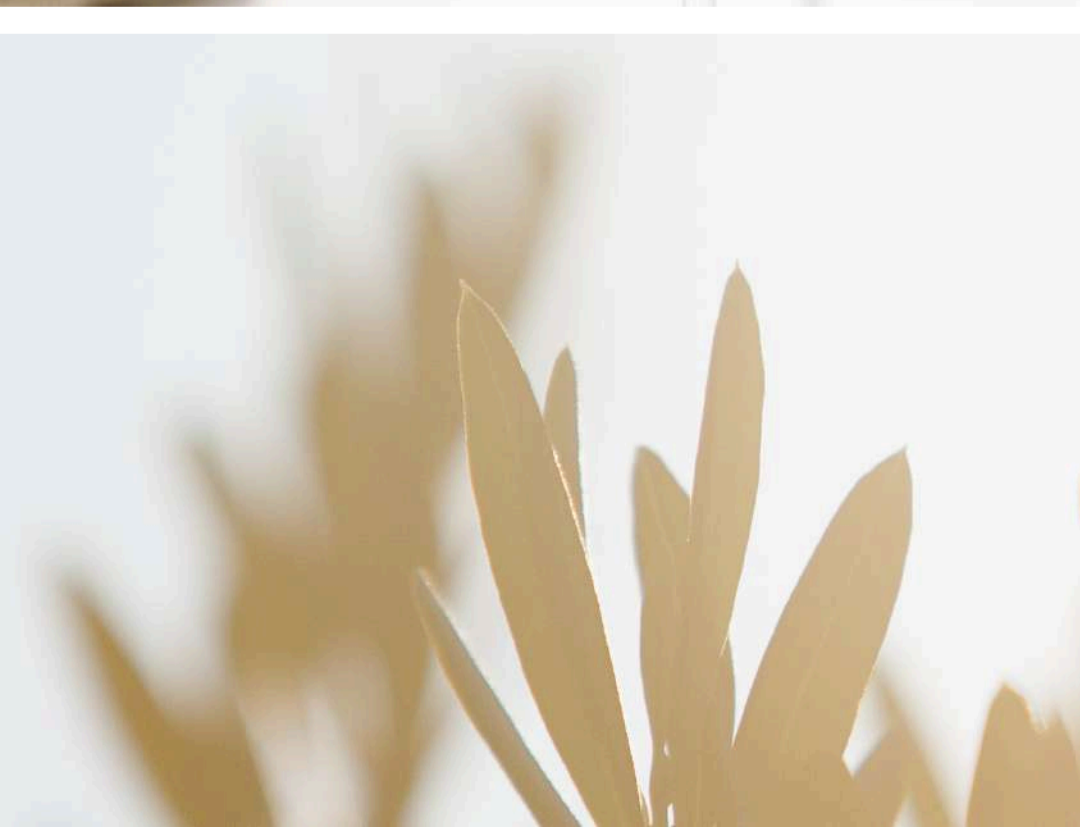
- Dessert

Naif di frutta fresca intagliata con sfogliatine calda alla crema

- Event Cake

Spumanti da dessert
Caffe' espresso servito a vassoio, amari e distillati nazionali.

Vini dalla nostra cantina, fiori freschi e bevande Incluse



Menu' Baby 40 p.p

Aperitivo Casa Resta Prosciutto o
affettati e mozzarella

Orecchiette al pomodoro
o Lasagna alla Bolognese

Cotoletta con patatine
o fettina di Vitello ai ferri con
patate

Gelato fior di latte con fragole

Bibite e analcolici Da 0 a 3 anni

Pasto free

“Tutti i prezzi indicati sono da intendersi IVA Inclusa”



Extra

Menu'

Plateau di Crudo Mare alla Barese con Ostriche con Grana Padano, Sashimi di Tonno, Gamberi Rossi e Scampi
120 Ideale per 8 persone

Antipasto aggiuntivo 5 p.p

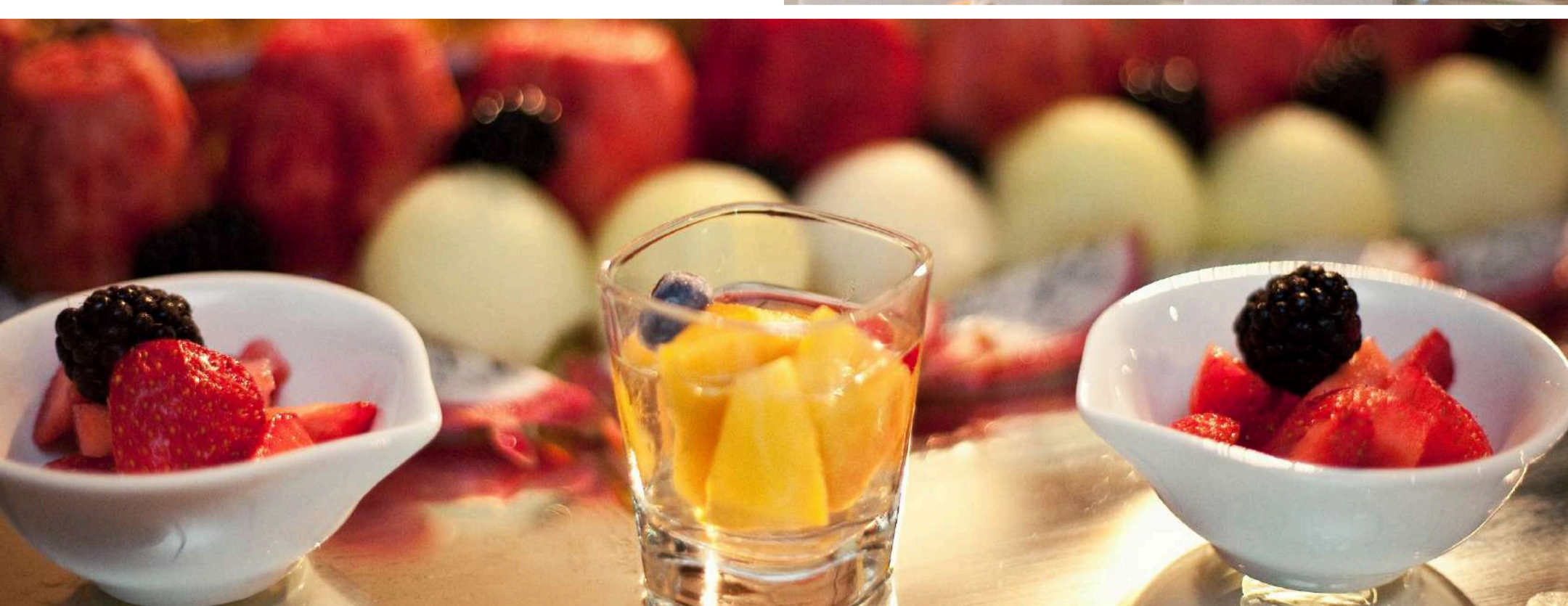
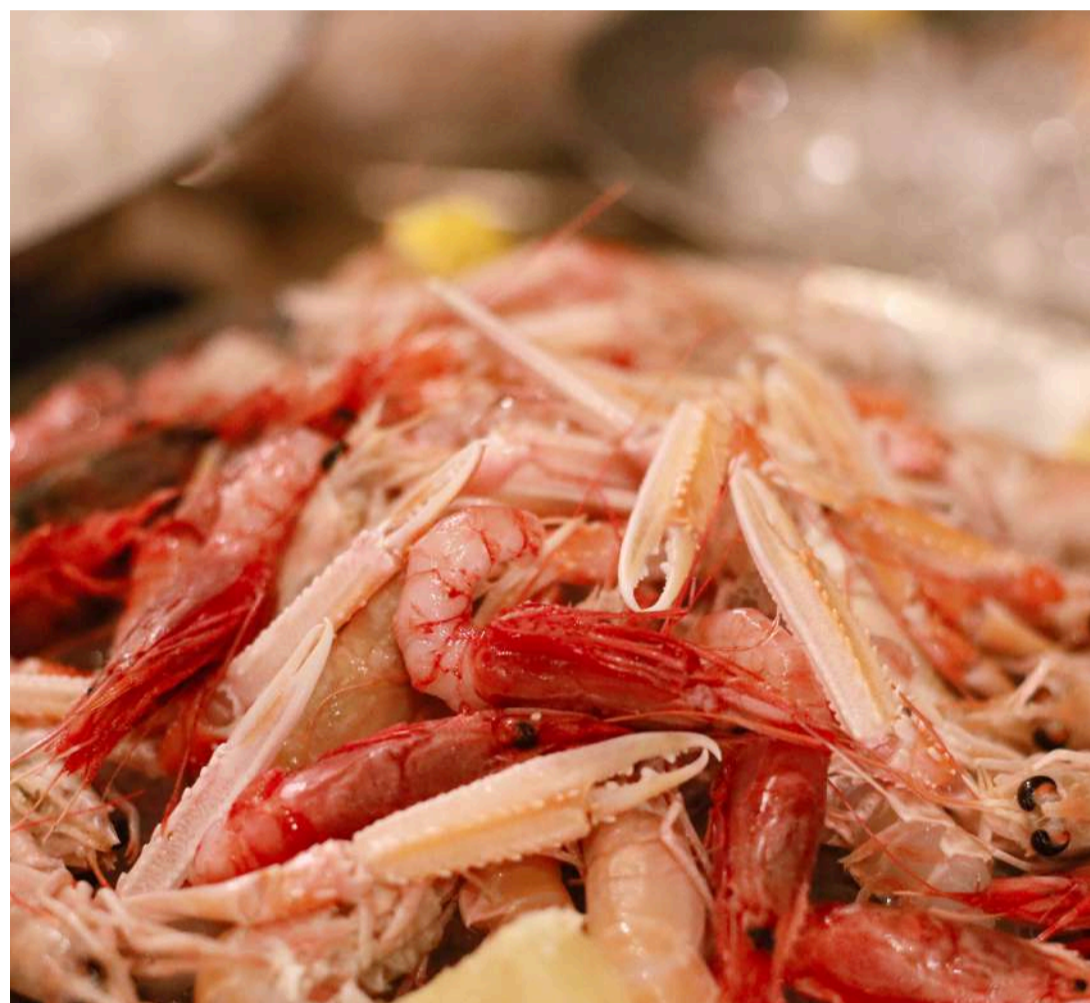
Frittura di pesce 5 p.p

Secondo Aggiuntivo 10 p.p

Primi piatti a base di aragosta o astice 10 p.p

Pesce Di Mare al forno (Dentice o Orata) O Filetto Di Vitello 7 p.p

Buffet di frutta e dolci 15 p.p





Extra

BAR

Cocktail's Bar Pacchetto
100 drinks con 4 tipologie
600,00

Rhum e Sigari 3 bottiglie a
scelta dalla nostra
selezione, 3 tipologie di
sigari e cioccolata fondente
al 70% e 80% 500,00



EVENT PLUS

Confettata con
allestimento tavolo e
assistenza da 300,00

Tableau e Segna Tavoli
Cornice in sughero con
cavalletto e cartoncini A5
100,00

Servizio Fotografico
da 150,00
(Linda 3884978830)



SALA

Cena in uliveto Secolare
con mise en place Apulian
Style 1000,00

Zona Privata All' Esterno
Con Divani E Gazebo
100,00 Ideale per aperitivi
di benvenuto e per il
servizio della torta al finale

