

I menù del Dongione

Cena degli auguri 2023

Le nostre proposte sono pensate per offrire la possibilità di creare un menù ideale per ogni esigenza, oltre a garantire prodotti stagionali e di qualità.

Ogni menù comprende:

un antipasto misto
(fisso)

un primo, un secondo e un dolce
(da scegliere tra le proposte elencate)

vino, acqua e caffè
(gli amari sono a parte)

- MINIMO PER 6 PERSONE
- STESSO MENÙ PER OGNI OSPITE
- MENÙ PER BAMBINI DISPONIBILE



Per intolleranze, allergie o particolari esigenze alimentari è gradita una comunicazione anticipata.



Per confermare il menù

telefono/whatsapp:
075856567

ildongione@outlook.it

TORTA su richiesta

maggiorazione del prezzo a persona di 2.5€

Millefoglie con crema chantilly, salsa ai frutti di bosco e gocce di cioccolato;
Tiramisù cake con pan di spagna al caffè, crema di mascarpone e cacao;
Torta al cioccolato con bisquit al cacao, crema alla nocciola, panna e cioccolato;

Meringato con panna, salsa ai lamponi e cioccolato fondente.

Menu “Il Classico”

Brindisi di Benvenuto

Spritz e focaccia

Antipasto misto “Il Classico”

Capocollo stagionato

Salame toscano stagionato

Lombetto stagionato

Pecorino fresco con confettura conserve Lavecchia

Bruschetta con paté

Bruschetta salsiccia e scamorza

Bruschetta con lardo marinato

Frittatina cacio e pepe

Sott’oli conserve Lavecchia

Primo

(uno a scelta uguale per tutti)

Agnolotti di manzo burro e salvia

~
Ravioli di ricotta ed erbe di campo al sugo finto

~
Tagliatelle al sugo d’oca

~
Ravioli di ricotta ed erbe alla gricia

~
Tagliatelle con ragù di cinta senese e olive

Secondo

(uno a scelta uguale per tutti)

Stinco di maiale al forno con verza ripassata in padella

~
Coscio di maiale al forno con erbe ripassate in padella

~
Pepeoso al chianti con patate al forno

~
Carpaccio di manzo con radicchio, noci e scaglie di grana

Dolce

(uno a scelta uguale per tutti)

Tiramisù

~
Meringato con salsa di lamponi e cioccolata

30 €

INCLUSI VINO BIANCO E ROSSO, VINO DA DESSERT, ACQUA E CAFFÈ

Menu “ Lo Sfizioso”

Brindisi di Benvenuto

Spritz e focaccia

Antipasto misto “Lo Sfizioso”

Capocollo stagionato

Salame toscano stagionato

Lombetto stagionato

Pecorino riserva con confettura conserve Lavecchia

Ciaccina frita

Bruschetta salsiccia e scamorza

Bruschetta patè di patate, parmigiano e tartufo bianchetto con fettina di guanciale

Frittata con provola e crema di porcini

Mozzarella, pomodori verdi sott'olio Lavecchia e prosciutto riserva

Primo

(uno a scelta uguale per tutti)

Ravioli di ricotta di bufala e erbe di campo con pinoli,
sughetto di pomodoro conserve Lavecchia e ricotta a scaglie

Tagliatelle con ragù bianco di Chianina e pomodori secchi

Ravioli di patate Monnalisa cacio e pepe con Pecorino riserva di Montemercole

Gnocchetti al ragù d'anatra bianco e olive taggiasche

Secondo

(uno a scelta uguale per tutti)

Lombatina di maiale farcita soffice di patate e verza saltata

Maidlino al forno con patate arrosto (minimo 20 persone)

Reale di manzo con erbe di campo saltate

Anatra in porchetta al finocchietto con flan di patate

Parmigiana espressa di bietole, mozzarella di bufala, pomodori Conserve Lavecchia e basilico

Dolce

I piccoli tre

35 €

INCLUSI VINO BIANCO E ROSSO, VINO DA DESSERT, ACQUA E CAFFÈ

Menu “ i sapori del mare n°1”

Brindisi di Benvenuto

Spritz e focaccia

Antipasto

Guazzetto di cozze

Spiedino di merluzzo e mazzancolle bardato

Baccala' fritto con maionese al lime

Mazzancolle, rucola e salsa rosa all'arancia

Insalatina di polipo e patate

Bruschetta con pesce del giorno

Primo

(uno a scelta uguale per tutti)

Spaghettoni con le vongole

~

Paccheri allo scoglio

Secondo

(uno a scelta uguale per tutti)

Trancio di Tonno alla griglia con rucola e cannellini

~

Orata al forno con erbe di campo ripassate in padella

Dolce

Sorbetto fatto in casa con limoni biologici

40 €

INCLUSI VINO BIANCO FRIZZANTE, ACQUA E CAFFÈ

Menu “ i sapori del mare n°2”

Brindisi di Benvenuto

Spritz e focaccia

Antipasto

(serviti in piatti da portata messi al centro del tavolo)

Tempura di pesce del giorno verdure con maionese al lime

Panzanella di mare autunnale

Guazzetto di cozze con crostone di pane

Primo

(uno a scelta uguale per tutti)

Risotto allo scoglio

~

Pici aglione, scampi, culatello croccante e mollica fritta

Secondo

(uno a scelta uguale per tutti)

Zuppa di pesce (calamari, trancio di pesce del giorno, baccalà, gamberone, scampo, cozze) con crostone di pane

~

Arrosto misto (pesce del giorno, spiedo di alici, gamberoni, cozze gratinate) con spinaci saltate e patatine

~

Grigliata mista (pesce del giorno, spiedo di calamari, gamberoni, trancetto di tonno) con insalata mista e patatine

Dolce

Sorbetto fatto in casa con limoni biologici

55€

INCLUSI VINO BIANCO FRIZZANTE, ACQUA E CAFFÈ

Menu “ i sapori del mare n°3”

Brindisi di Benvenuto

Spritz e focaccia

Antipasto

(serviti in piatti da portata messi al centro del tavolo)

Patata ripiena ai frutti di mare
Carpaccio di ombrina con mela verde, mais, sedano e salsa pimenton
Tartare di tonno con rucola e salsa ginger
Tempura di pesce del giorno verdure con maionese al lime

Primo

Taglierini all'astice

Secondo

Pescato del giorno intero arrosto (da 2 a 4 kg a pesce) con verdure ripassate in padella e patate arrosto

Dolce

I piccoli 3

70 €

INCLUSI BOLLICINA, VINO BIANCO, ACQUA E CAFFÈ

Menu “Baby”

Brindisi di Benvenuto

Spritz analcolico e focaccia

Antipasto misto “Baby”

Capocollo stagionato

Salame toscano stagionato

Prosciutto e mozzarella

Bruschetta salsiccia e scamorza

Bruschetta patè

Primo

(uno a scelta uguale per tutti)

Penne al pomodoro

Mezze Maniche al ragù

Farfalle burro e parmigiano

Penne pomodoro e mozzarella

Secondo

(uno a scelta uguale per tutti)

Fettina di manzo alla griglia con patate arrosto

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Hamburger con patatine

Dolce

lo stesso per il menù scelto

22 €

INCLUSI FANTA, COCA COLA E ACQUA

aperti tutti i giorni a pranzo;
cena dal martedì alla domenica

lunedì sera chiuso

www.ildongione.it