TRE BICCHIERI

Natale

Tre Bicchieri

Caros Clientes,
Informamos que serviremos no jantar do dia 24 de dezembro um cardápio especialmente elaborado para esta data.

-

O menu inclui:
01 garrafa de espumante por mesa, bebidas nacionais não alcoólicas, couvert, antepastos, cuscuz paulista, entrada, primeiro prato, segundo prato e sobremesa.

Para o jantar, das 19h30 às 23h30
Preço por pessoa R$ 620,00

(50% do pagamento antecipado no ato da confirmação) Crianças de até 5 anos são isentas e crianças de 6 a 9 anos pagam 70% do valor do menu; Preço da rolha na ocasião R$ 200,00; Serviço (13%) e estacionamento (R$ 50,00 por carro) cobrados a parte; Música ambiente; O cardápio convencional da casa não estará disponível no jantar.

Dados bancários para depósito:
Beneficiário: Tre Bicchieri Refeições Ltda
CNPJ: 26.191.976/0001-82 (PIX)
Banco Itaú (341): Ag.: 0350 | C/C.: 99796-1
Reservas pelo telefone : 3885-4004 ou email:
regis@trebicchieri.com.br

TRE BICCHIERI

MENU DI NATALE

ANTIPASTO *Entrada*

INSALATA ALLA TRE BICCHIERI
Misto de folhas com queijo de cabra em crosta de pistache, presunto cru e vinagrete de mostarda de frutas

o

CARPACCIO DI POLIPO CON CUORE DI PALMA
Polvo fatiado com vinagrete de palmito pupunha

o

TAGLIATA DE FILETTO AI PROFUMO DI TARFUFO
Fatias de filé mignon mal passado ao perfume de trufas com parmesão e aspargos

PRIMO PIATTO *Primeiro Prato*

CARAMELLE DI ZUCCA
Massa fresca recheada com abóbora e Amaretto, com manteiga dourada e amêndoas

o

GNOCCHI DORATI
Nhoque dourado, molho de tomate San Marzano, lulas, chips de cebola roxa, lardo de colonato, tomate cereja e rúcula selvagem

o

RAVIOLI SAN DOMENICO
Massa fresca recheada de ricota de búfala fresca, espinafre e gema de ovo caipira servido com manteiga de trufas

SECONDO PIATTO *Segundo Prato*

BACCALÀ ARROSTO CON BROCCOLI E PATATA
Lombo de bacalhau assado ao forno ao perfume de alho, com brócolis e batatas

o

PETTO DI TACCHINO TARTUFADO CON MUSSELINE DI PATATA TRUFADO
Peito de peru assado ao forno ao molho de vinho marsala e trufas negras, acompanhado com musseline de batatas e farofa de castanha

o

AGNELLO ARROSTO
Paleta de cordeiro assada, servida com batata rústica dourada

DOLCE *Sobremesas*

PASTIEIRA DI GRANO ALLO ZABAGLIONE
Torta de ricota com frutas cristalizadas e zabaione

o

RABANADA
Clássica rabanada com sorvete de baunilha e creme inglês

o

FRUTTA DI STAGIONE
Fruta da estação

TRE BICCHIERI

TRE BICCHIERI