



TERRAZZABARTOLINI

Milano Marittima

Aperitivo lungo in piedi

Accoglienza nella terrazza più a mare allestita per un servizio in piedi, piccoli assaggi di pesce mentre la luce del giorno si abbassa e arriva la prima fresca aria della sera

Ostriche selvagge Papillon

Carpaccio di branzino, pomodoro, cetriolo, cipollotto, peperone, lime e coriandolo fresco

*Polpo alla plancia,
patate schiacciate e capperi*

*Gambero in crosta di fili di patate,
salsa agrodolce*

Rigatoni "scoglio senza scoglio"

Gelato artigianale

Nel bicchiere:

Prosecco Spumante - Extra Dry

Il menù è proposto esclusivamente per pranzi e cene aziendali di almeno 30 ospiti, comprensivo di vino in abbinamento a tutto pasto, acqua minerale e caffè



STEFANO BARTOLINI



TERRAZZABARTOLINI

Milano Marittima

Seconda proposta

*Carpaccio di branzino, pomodoro, cetriolo,
cipollotto, peperone, lime e coriandolo fresco*

Frittino di calamaretti e zucchine

*Risotto ai frutti di mare
e spiedino di cozze di Cervia*

*Rombo, ratatouille di verdure
e mandorle salate*

*Semifreddo al pistacchio
e fragole fresche*

Il menù è proposto esclusivamente per pranzi e cene aziendali di almeno 30 ospiti, comprensivo di vino in abbinamento a tutto pasto, acqua minerale e caffè



STEFANO BARTOLINI



TERRAZZABARTOLINI

Milano Marittima

Terza proposta

Aperitivo

Ostriche selvagge Papillon

*Tartare di pesce selvaggio,
pomodoro confit e capperi*

Hamburger di ricciola e senape

Cartoccio di fritto del Mare Adriatico

Nel bicchiere:

Franciacorta Brut

Al tavolo

*Spiedo di mazzancolle, panzanella
al profumo di olive e capperi*

Rigatoni "scoglio senza scoglio"

San Pietro, fagiolini verdi e "Pestacchio"

Tortino alla crema di limone e fragole

Il menù è proposto esclusivamente per pranzi e cene aziendali di almeno 30 ospiti, comprensivo di vino in abbinamento a tutto pasto, acqua minerale e caffè



STEFANO BARTOLINI