



**RISTORANTE  
DELLE ROSE**  
IL GIARDINO DEGLI EVENTI

UN'UNICA STRUTTURA, TANTE POSSIBILITA', UN'ESPERIENZA INTEGRATA.

Via delle Querce n.1 Marina di Montemarciano AN, tel +39 0719198127

[info@ristorantedellerose.it](mailto:info@ristorantedellerose.it)

[www.ristorantedellerose.it](http://www.ristorantedellerose.it)

## *PROPOSTA MENU' di PESCE*

### *APERITIVI*

#### *WEDDING BUFFET: (incluso)*

*(8 a scelta tra le seguenti opzioni ogni opzione in più' avra' un costo di € 1,00 a persona)*

1. *-Insalata di Mare*
2. *-Insalata di Farro e Pesce*
3. *-Crostini con Salmone affumicato, Caprino ed Erba cipollina*
4. *-Crostini con mousse di Tonno e Mini Capperi*
5. *-Crostini con Alici Marinate e Pacasassi*
6. *-Carpaccio di Spigola, Ricciola, Tonno e Pesce spada Accompagnati da emulsioni profumate*
7. *-Polpo e Patate*
8. *-Mini Cocktail di Gamberi*
9. *-Mini Spiedini di Gamberi, Melone e Menta*
10. *-Alici a Beccafico alla Palermitana*
11. *-Mini Tar tar di Tonno con Avocado e zeste di Cedro*
12. *-Vuolevant con mousse di Baccala*
13. *-Cozze e Cannelli Gratinati*
14. *-Dadi di Frittata di Cozze*

#### *ANGOLO SFIZIOSO: (incluso)*

*Selezione di Salumi Nazionali da Nord a Sud, Treccione di Mozzarella o Zizzona di Battipaglia, Erbe di campo Strascinate, Focacce, Pane, Grissini e Taralli, Scrocchiarelle Bianche e Farcite, Selezione di Olive, Salse allo Yogurt Greco, Humus di Ceci*

### **ANGOLO FRITTO: (incluso)**

1. Olive all'Ascolana
2. Cremini
3. Mela e Ananas in Tempura
4. Rosmarino, Salvia, Finocchietto e Basilico in Tempura
5. Anelli di cipolla
6. Fiori di Zucca
7. Mazzancolle al Sesamo in Tempura
8. Mazzancolle con la Pancetta Affumicata
9. Lattarini
10. Sardoncini
11. Frittura di Calamari
12. Cozze in Pastella

### **ISOLA DELLE PIZZE RUSTICHE:**

( **opzionale** con un costo aggiuntivo €2,50 a persona)

1. Pizza al formaggio
2. Casatiello Napoletano
3. Calzone alla Barese (con la cipolla stufata, olive Taggiasche e uva sultanina)
4. Calzone di Carne
5. Pizza Fritta
6. Pizze Rustiche alle Erbe
7. Pizza di Calamari e Spinaci
8. Torta salata con la Pancetta affumicata e Cavolo romanesco
9. Torta di Uova, Piselli e Funghi

### **ANGOLO CRUDITA' DI PESCE E VERDURE:**

( **opzionale** con cottura a vista ed un costo aggiuntivo €5 a persona )

1. Ostriche
2. Gambero Rosso
3. Scampi
4. Cozze
5. Tataki di Tonno
6. Pinzimonio di Finocchi
7. Lamelle di Zenzero
8. Bacchette di Sedano e Carote con il Maionese Artigianale
9. Foglie di Zucchine con le Mandorle, Menta e zeste di Limone

**ANGOLO FORMAGGI E SELEZIONE DI BIRRE:**  
( *opzionale* con un costo aggiuntivo €2,50 a persona )  
(6 tipologie di formaggi e 3 tipologie di birre)

*Formaggi Freschi, a Media e a Lunga stagionatura abbinati ai chutney e confetture  
Treccioni, Spalmabili, Formaggi esteri, Formaggi di origine vaccina, ovina e caprino,  
Burrata, Mozzarella di Bufala....) con accostamento di Birre Artigianali.*

**ANGOLO PADELLATE DI PESCE:**  
( *opzionale* con un costo aggiuntivo di € 4,50 a persona )

*-Padellata di Crostacei Ubriachi  
-Mosciolata*

**ANGOLO GRIGLIATA DI PESCE:**  
( *opzionale* con un costo aggiuntivo di € 5,00 a persona )

*-Pesce Spada  
-Scampi  
-Spiedini calamari e gamberi*

**DA BERE : (incluso)**

*Bollicine, cocktails analcolici, acqua minerale*

# *SERVITO A TAVOLA*

## *Scelta dei primi piatti*

1. *-Ravioloni ripieni di gamberi e seppie con guazzetto di calamari, vongole e datterino*
2. *-Gnocchetti di patate con moscioli, ciliegino e ruchetta*
3. *-Tagliatella con mazzancolle, julienne di zucchine pomodorini ed emulsione al basilico*
4. *-Risotto carnaroli allo zafferano con fiori di zucca e mazzancolle*
5. *-Pasta all'uovo (corta, lunga) con ragù di mare bianco/rosso*
6. *-Linguina alla piovra in salsa rossa e piccante\* (\*opzionale)*
7. *-Lasagnetta con spigola, pendolini, burrata pugliese e basilico*
8. *-Ravioloni gialli o neri con spigola e datterini*
9. *-Risotto al nero di seppia con cialda di pecorini croccante e rosmarino*

## *Scelta dei secondi piatti*

1. *-Al "Gratin": Scampo, spigola, tonno, salmone*
2. *-Trancio di coda di rospo in porchetta con guanciale croccante, salsa e punte di asparagi*
3. *-Virgola di branzino scottata con erbe di campo e verdure saltate*
4. *-Trancio di ombrina su vellutata di patate alla curcuma e chicchi di melograno*

### *Da aggiungere a centrotavola o servito alla francese\* (\*opzionale):*

- Frittura mista di calamari, gamberi, verdure e sardoncini*
- Insalatina sfiziosa al bicchiere personalizzabile*
- Patate sabbiate al pane aromatico*
- Patate Arrosto*
- Flan di patate/zucchina/spinaci*

## *LA CANTINA*

*Ai buffet: spumante brut (dolce e brut alla torta), cocktails analcolici, acqua minerale*

*A tavola: abbinamento di vini marchigiani, bianchi e rossi, da noi proposti da abbinare ai piatti  
acqua minerale, caffè e liquori tradizionali*

*A gusto ed esigenza è comunque possibile concordare qualsiasi selezione di vini ad eventuale prezzo da concordare*

## **MENU' per OSPITI INTOLLERANTI E/O ALLERGICI : (incluso)**

*Il menù concordato potrà essere adattato per eventuali ospiti aventi intolleranze o allergie alimentari*

### **BUFFET DEI DOLCI E FRUTTA (incluso)**

1. Semifreddo alla Menta e Cioccolato
2. Semifreddo ai Frutti di Bosco
3. Semifreddo Fragola e Limoncello
4. Semifreddo al Caffè
5. Panna cotta al Cioccolato, Frutti di Bosco, Caramello
6. Tiramisu'
7. Crema Catalana
8. Zuppa Inglese
9. Crostate varie
10. Cheesecake
11. Coppe di frutta di stagione

### **ANGOLI E SERVIZI AGGIUNTIVI :**

- 
- ANGOLO DEI GELATI ARTIGIANALI  
( **opzionale:** con un costo aggiuntivo € 1 a persona )
- ANGOLO DEL PECCATO  
con Rum, sigari e cioccolata  
( **opzionale** con un costo aggiuntivo € 5 a persona )
- ANGOLO OPEN BAR  
( **opzionale:** a consumazione/forfait/da concordare )
- ANGOLO CONFETTATA  
( **opzionale:** con confetti ai vari gusti e pochè da concordare )
- LEGATURA TOVAGLIOLI  
( **opzionale:** con nastrini e colori da concordare )
- TABLEAU DE MARRIAGE  
( **opzionale:** tema e colori da concordare )
- SERVIZIO PISCINA  
( **opzionale:** sono inclusi: personale sicurezza bagnanti, asciugamani, lettini ed area bordo piscina prezzo a persona/forfait da concordare )  
( **opzionale:** con un costo aggiuntivo di 5 euro a persona )
- MENU' BAMBINI DEDICATO  
( **opzionale:** ad un costo pari al 50% del menù selezionato  
con: tortellini, penne al pomodoro, cotolette/hamburger e patatine a persona,  
prezzo da concordare )
- BABYSITTER ED ANIMAZIONE BIMBI  
( **opzionale:** con animatrici e giochi ad un prezzo da concordare )

*La quotazione di questa proposta è di 110 EURO a persona e comprende:*

- *Le voci sopra descritte con la descrizione "incluso" salvo opzioni aggiuntive da concordare (cantina),*
- *Tovagliato ed Apparecchiatura ed arredi a disposizione*
- *L'utilizzo dei locali del "Ristorante delle Rose" negli orari e nelle modalità in base alle normative attualmente vigenti*
- *Il personale ed i servizi standard adeguati allo svolgimento dell'evento (eventuali richieste di variazioni aggiuntive saranno concordate in fase di definizione dell'evento)*

*Sono da considerarsi esclusi.*

- *le voci contrassegnate con alla dicitura "opzionale"*
- *gli addobbi floreali*
- *musica, impianti ed inttattenimenti*
- *eventuali costi per noleggi di attrezzature o arredi aggiuntivi non inclusi nei locali*

*Tutti i prezzi indicati in questa proposta sono al netto di I.V.A. pari al 10%.*

*La conferma a tale proposta di menù dovrà pervenire entro ..... con un versamento a titolo di caparra di € 500 iva inclusa.*

*L' Eventuale prova di degustazione menù potrà essere organizzata con gli sposi previo accordi, ed avrà un costo pari ad €50,00 a persona ( .....gratis per le coppie che confermano).*

*Eventuali Allergie, intolleranze e richieste di menu' diversi (celiaci , vegetariani , etc... ) dovranno essere comunicati e concordati in anticipo .*

*Questa proposta menù vuole essere di spunto e riferimento, eventuali modifiche di vario genere potranno essere apportate in base a gusti ed esigenze personali.*