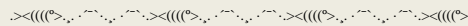


Menu mare 1

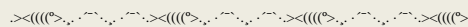
ANTIPASTO

Mosaico di mare  
(degustazione di 6 assaggi di mare caldi e freddi)



PRIMO PIATTO

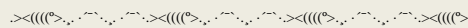
Paccheri di Gragnano con pescato del giorno, datterino fresco, capperi e olive taggiasche



SECONDO

Turbante di branzino con patate e porcini

Sorbetto di frutta

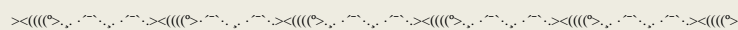


Torta di ricorrenza  
oppure  
dessert dello Chef

Spumante/Moscato

Caffè, Acqua Minerale Alisea  
Vini in abbinamento  
1 bottiglia ogni 3 persone

prezzo per persona € 60,00



## Menu mare 2

Polpo arrosto, crema di cannellini, stracciatella e olio EVO al rosmarino

Calamari nostrani, ripieno di baccalà e salsa all'assassina, crostini di pane

### PRIMI PIATTI

Risotto "*Carnaroli Riserva San Massimo*" ai frutti di mare

Paccheri di Gragnano con pescato del giorno, datterino fresco, capperi e olive taggiasche

### SECONDI

Turbante di orata con patate e porcini

Conetti di frittura mista (calamari & gamberi) con verdure croccanti

Sorbetto di frutta

Torta di ricorrenza

oppure

dessert dello Chef

Spumante/Moscato

Caffè, Acqua Minerale alisea

Vini in abbinamento

1 bottiglia ogni 3 persone

prezzo per persona € 65,00

[www.ristorantemadreperla.com](http://www.ristorantemadreperla.com)

Menu mare 3

ANTIPASTO

QUADRO D'AMARE:

Polpo arrosto, crema di cannellini, cipolla caramellata  
Calamari nostrani, ripieno di baccalà e salsa all'assassina, crostini di pane  
Crostino stracciatella di bufala e acciughe del Cantabrico  
Tiepido di mare

><(((°>~>~>~><(((°>~>~>~><(((°>~>~>~><(((°>

PRIMI PIATTI

Risotto "*Carnaroli Riserva San Massimo*" ai frutti di mare  
Paccheri di Gragnano con pescato del giorno, datterino fresco, capperi e olive taggiasche

SECONDI

><(((°>~>~>~><(((°>~>~>~><(((°>~>~>~><(((°>

Trancio di pescato del giorno crema di ceci e catalogna A.O.P  
Conetti di frittura mista (calamari & gamberi) con verdure croccanti

Sorbetto di frutta

><(((°>~>~>~><(((°>~>~>~><(((°>~>~>~><(((°>

Torta di ricorrenza  
oppure  
dessert dello Chef

Spumante/Moscato

Caffè, Acqua Minerale Alisea  
Vini in abbinamento  
1 bottiglia ogni 3 persone

prezzo per persona € 70,00



Il numero minimo dei paganti garantito può essere inferiore del 10% (e non oltre) rispetto al numero dei coperti prenotati.

Eventuali variazioni in merito al numero degli Ospiti presenti al banchetto dovranno essere comunicate almeno 2 giorni prima la data del servizio telefonicamente al numero 0331/724627 dalle ore 9:00 alle ore 15:00 e dalle ore 18:00 alle 23.00

Oppure via e-mail: [info@ristorantemadreperla.com](mailto:info@ristorantemadreperla.com)

L'esclusione di una o più pietanze dal menù non comporta uno sconto pari al valore del piatto stesso.

Il menù potrebbe subire delle variazioni da parte nostra in caso di irreperibilità di materie prime.

In caso di intolleranze alimentari o esigenze particolari basterà segnalarlo all'atto della prenotazione.

La prenotazione non comporta l'uso esclusivo della sala

La permanenza all'interno del Ristorante è consentita fino alle ore 16:00 a pranzo e fino alle 00.30 a cena

Eventuali dessert, vini, spumanti e liquori a richiesta non sono compresi nel prezzo del Menù

La torta sarà scelta da voi tra: morbida di frutta, chantilly, chantilly con fragole, s. Honoré, Fabiola al cioccolato, millefoglie, crostata frutta. Nel caso vogliate provvedere voi con la torta non sarà scontata ma verrà garantito il servizio.

Acconto: 30% alla prenotazione

La conferma con caparra presuppone l'accettazione e la presa visione delle condizioni cui sopra.

I prezzi sono comprensivi di IVA 10% incluso

Metodi di pagamento: contanti, carta di credito, bancomat, assegno, bonifico bancario a ricevimento fattura  
(previa approvazione della Direzione)

### **Ristorante MADREPERLA**

Via ai Donatori del Sangue, 32 – 20013 MAGENTA (MI).

tel.02/97290633 e-mail: [info@ristorantemadreperla.com](mailto:info@ristorantemadreperla.com)