



The Times – Bar & Restaurant
Proposte di Menù by Chef Mirko Minotti
Menù Serviti

Menù da € 20,00 + IVA 10% pp

Menù 1

Cous cous al curry con verdure
Coscia di pollo alla cacciatora con patate al forno
Mousse al cioccolato con lamponi e granella di nocciole

Menù 2

Mix di verdure in agrodolce
Spaghetti aglio e olio 2.0 (*con gamberi, alicetta e pan grattato aromatizzato*)
Cheesecake della casa

Menù 3

Tortino di melanzane con pomodoro e mozzarella
Risotto cacio e pepe
Tagliata di ananas al lime

Menù da € 25,00 + IVA 10% pp

Menù 4

Zucchina ripiena
Parmigiana di melanzane
Tiramisù

Menù 5

Caprese con basilico fresco ed olio evo
Mezzamanica al battuto di pomodori secchi, mandorle e olive taggiasche
Crumble alle mele e cannella

*

In tutti i Menù sono inclusi: Vini, soft drink, acque minerali, caffè

Il vino è considerato 1 bottiglia ogni 4 persone.
Bottiglie extra di vino o prosecco € 25,00 + IVA cad.



Menù a buffet

Aperitivo di benvenuto freddo € 28,00 + IVA 10% per persona

Sandwich assortiti
Selezione di croissant salati
Torta rustica con salumi e formaggio
Chips di patate fresche
Cous cous vegetariano
Tagliata di frutta

Aperitivo di benvenuto caldo € 30,00 + IVA 10% per persona

Mini pizzette miste
Fritto Vegetale
Quiche lorraine alle verdure
Chips di patate fresche
Trofie mantecate cacio e pepe
Dolci al bicchiere

Finger Cocktail di Benvenuto - € 40 + Iva 10% pp

Caprese scomposta
Mini Tramezzini
Cornetti salati
Mini pizzette rustiche
Palline cacio e pepe
Cheese cake al salmone
Gamberi al panko con maionese al lampone
Macedonia



Apericena Buffet - € 40 + Iva 10%

Chips di patate fresche
Mini roll rustici con cheddar e bacon
Parmigiana scomposta
Cornettini salati ai cereali
Palline cacio e pepe
Lasagna zucca, mozzarella e salsiccia
Verdurine in agrodolce
Cheesecake al bicchiere vari gusti

Menù buffet 1 - € 34,00 + IVA 10% per persona

Caprese di pomodoro e mozzarella di Bufala
Selezione di salumi e formaggi
Frittura vegetale
Pennette al battuto di pomodori secchi, mandorle e olive taggiasche
Tagliata di frutta

Menù buffet 2 - € 37,00 + IVA 10% per persona

Prosciutto amatriciano e mozzarella di Bufala
Trofie mantecate cacio e pepe
Bocconcini di pollo al limone con verdure in salsa agrodolce
Tagliata di frutta
Tiramisù dello Chef



Menù buffet 3 - € 42,00 + IVA 10% per persona

Gamberoni al panko croccante
Mezza manica alla norma con melanzane, pomodoro e ricotta salata
Filetto d'orata con julienne di verdure saltate
Tagliata di frutta
Sbriciolata dello Chef

I nostri Menù Stagionali

Menù Primavera - € 45,00 + IVA 10% per persona

Bresaola, rucola e grana
Gnocco alla sorrentina
Fritto contadino
Pollo alla cacciatora con patate al forno
Mousse al cioccolato e lampone

Menù Estate € 45,00 + IVA 10% per persona

Caprese di Bufala
Prosciutto amatriciano e Melone
Insalata di riso
Sedanini con pachino, ricotta salata e pesto di basilico
Zucchine saltate con menta
Fragole con panna



Menù Autunno € 45,00 + IVA 10% per persona

Millefoglie di Melanzane con Bufala

Lasagna ai carciofi

Spezzatino di Manzo con indivia belga gratinata

Crostata con crema pasticcera

Menù Inverno € 45,00 + IVA 10% per persona

Carciofi pastellati fritti

Lasagna zucca, provola e salsiccia

Ravioli ricotta e spinaci con crema di ciliegino e basilico

Straccetti rucola, grana e aceto balsamico

Crumble alle mele e cannella

In tutti i menù a buffet sono inclusi Acqua, Caffè, Soft Drink, Vini e Prosecco.

*Il vino è considerato 1 bottiglia ogni 4 persone.
Bottiglie extra di vino o prosecco € 25,00 + IVA cad.*