

# Le nostre proposte

---

## WELCOME COFFEE

euro 08

- Caffè espresso o americano, acqua minerale naturaler o gas, mini croissant e selezione di biscotti al burro di nostra produzione.

---

## COFFEE BREAK DOLCE

euro 12

- Selezione di bevande calde, caffè, the, latte e succhi di frutta, acqua minerale.
- Pasticceria da forno assortita, ( croissant semplici o farciti, pain au chocolat, biscotti al burro, torta del nostro pasticcere.

---

## COFFEE BREAK DOLCE E SALATO

euro 16

- Selezione di bevande calde, caffè, the, latte e succhi di frutta, acqua minerale.
- Pasticceria da forno assortita, croissant semplici o farciti, pain au chocolat, biscotti al burro, torta del nostro pasticcere.
- Selezione di delizia salate dal nostro forno

---

# H'S

# Le nostre proposte

---

COFFEE BREAK EXTRA ADD **euro 15**

## Angolo Detox & Healthy

- Acque aromatizzate (cetriolo & lime, fragola & basilico)
- Smoothies freschi (mango-zenzero / banana-spinaci / frutti rossi)
- Macedonia fresca servita in coppette monoporzione
- Yogurt greco con topping (miele, granola artigianale, frutta secca)

---

COFFEE BREAK EXTRA ADD **euro 18**

## Salato di Classe

- Mini club sandwich
- Mini quiche (lorraine / verdure di stagione)
- Tartelle salate con mousse di formaggi freschi e erbe
- Pizzette gourmet (pomodoro San Marzano / burrata e pesto / carciofi e provola)

# Le nostre proposte

---

## APERITIVO HARRY'S

euro 12

- 1 drink a persona (bollicine di prosecco oppure cocktail alcolico o analcolico)
  - Selezione di dry snacks (biscotti salati vari gusti, chips di verdure, olive di Cerignola in salamoia)
  - 1 finger food dalla nostra selezione
- 

## APERITIVO DUETTO

euro 25

- 2 drink a persona (bollicine di prosecco oppure cocktail alcolico o analcolico)
  - Selezione di dry snacks (biscotti salati vari gusti, chips di verdure, olive di Cerignola in salamoia)
  - 2 finger food dalla nostra selezione
- 

H'S

# Le nostre proposte

---

## APERITIVO RINFORZATO

euro 35

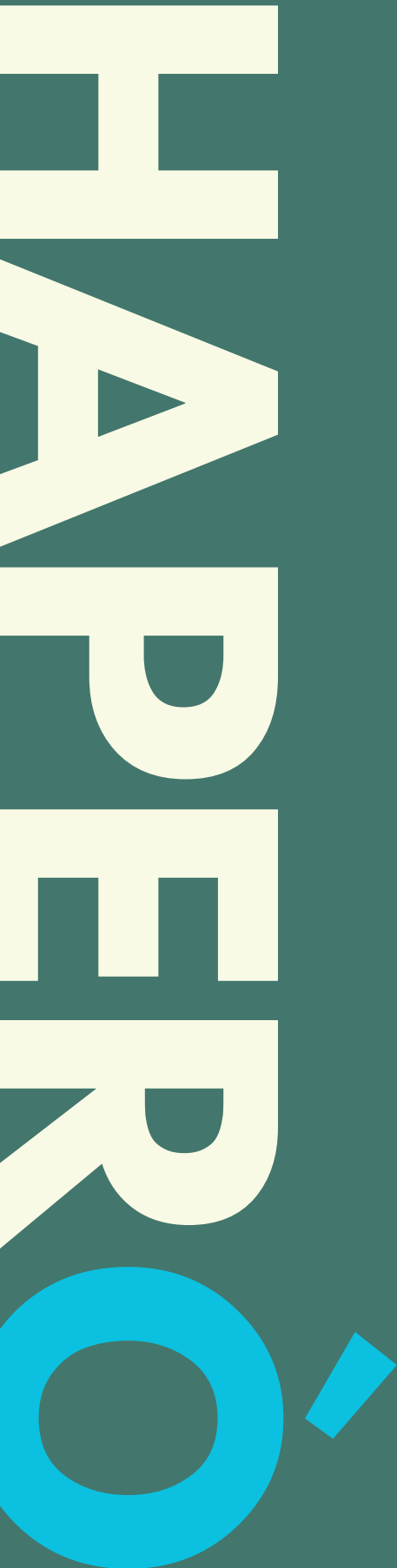
- 2 drink a persona (bollicine di prosecco oppure cocktail alcolico o analcolico)
- Selezione di dry snacks (biscotti salati vari gusti, chips di verdure, olive di Cerignola in salamoia)
- Tagliere di salumi e formaggi con focaccia e grissini
- 3 finger food dalla nostra selezione

## APERIPRANZO E APERICENA

euro 55

- 2 drink a persona (bollicine di prosecco oppure cocktail alcolico o analcolico)
- Selezione di dry snacks (biscotti salati vari gusti, chips di verdure, olive di Cerignola in salamoia)
- Tagliere di salumi e formaggi con focaccia e grissini
- 5 finger food dalla nostra selezione
- 1 primo piatto caldo

H'S



# Pranzo

---

## IL LEGGERO

euro 55

- Menù 2 portate componibile a piacimento dalla nostra selezione di piatti terra o mare.
- Acqua e caffè inclusi.

---

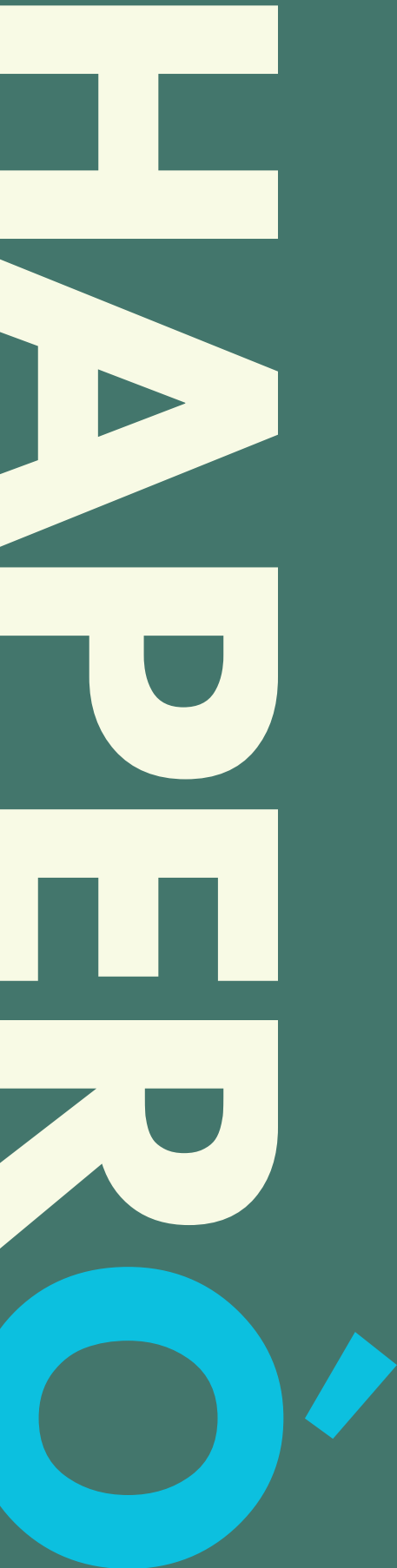
## IL CLASSICO

euro 65

- Menù 3 portate componibile a piacimento dalla nostra selezione di piatti terra o mare.
- Acqua e caffè inclusi.

---

# H'S



# Cena

---

## TRE PORTATE

euro 75

- Menù 3 portate componibile a piacimento dalla nostra selezione di piatti terra o mare.
- Acqua e caffè inclusi.

---

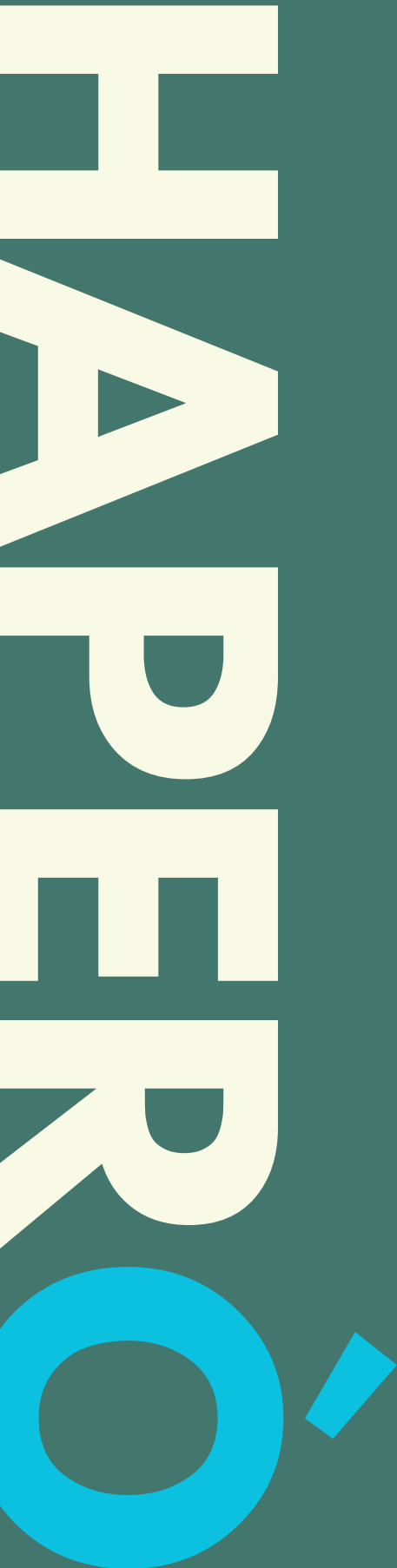
## 4 PORTATE

euro 85

- Menù 4 portate componibile a piacimento dalla nostra selezione di piatti terra o mare.
- Acqua e caffè inclusi.

---

# H'S



## Dessert

---

### AL CUCCHIAIO

euro 15

- Dessert al cucchiaino di nostra produzione accompagnata da un flut di prosecco Duchi.

---

### DESSERT PER EVENTI

euro 15

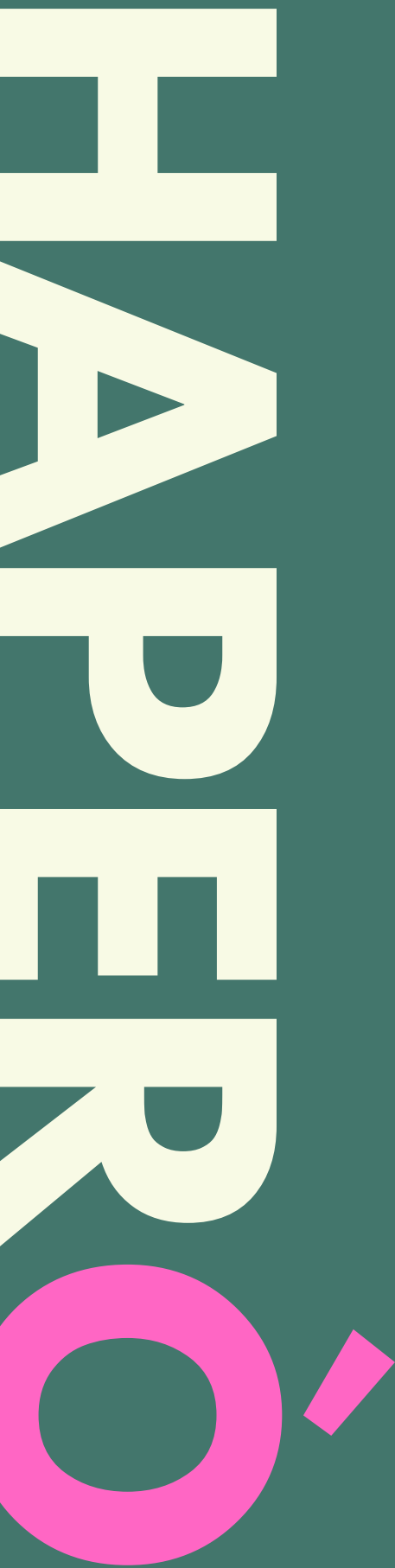
- Torta evento personalizzabile per qualunque tipo di cerimonia accompagnata da un flut di prosecco Duchi.

### DESSERT PER EVENTI a pezzo euro 1.50

- Selezione di Pasticceria mignon assortita,

---

# H'S



# Finger food Carne

---

AL PEZZO

euro 3

- La nostra polpettina di carne croccante e profumata
- 
- Arista di maiale impanata e peperone in agrodolce
- Tartelletta salata con roastbeef all'inglese e insalata russa
- Involtini di bresaola ripieni di crema di formaggio

---

H'S

PREZIO

# Finger food Pesce

---

AL PEZZO

euro 4

- Sardoni (alici) triestini leggermente impanati e fritti, dorati e croccanti
- Code di gambero croccanti in tempura
- Bruschetta con salsa di tonno e capperi fritti
- Tartelletta salata con tonno e salsa tonnata
-

PREZIO

# Finger food Neutri

---

AL PEZZO

euro 3

- Bruschetta tradizionale al pomodoro e basilico
- Mini mozzarelle in carrozza - piccoli bocconcini di mozzarella, impanati e fritti fino a doratura e croccanti
- Verdure in tempura croccante con note di stagione
- Tartelletta salata con caponata alla siciliana

PREZIO

## Primi piatti Carne

---

A PIATTO

euro 20

- Mezzi paccheri al ragù di una volta tagliato al coltello
- Risotto Carnaroli cacio, pepe e guancialetto croccante
- Ravioli di cortile al burro, salvia ed il suo jus
- Mezze maniche con salsiccia e radicchio tardivo
- Gnocchi di patate con ragù di selvaggina

PRIMA  
VERO

## Primi piatti Pesce

---

A PIATTO

euro 22

- Gnocchi di Patate con Gamberi e Bisque Aromatica
- Risotto Cremoso ai Frutti di Mare
- Mezze Maniche al Ragù di Seppia con il Suo Nero
- Paccheri alla Pescatora con Frutti di Mare

---

H'S

PREZIO

## Primi piatti Neutri

---

A PIATTO

euro 18

- Risotto al Porro con Burratina Cremosa
- Orecchiette ai Due Pomodori con Stracciatella
- Risotto alle Verdure con Pomodoro Concassé

---

H'S

PREPARO

## Secondi piatti Carne

---

A PIATTO

euro 22

- Filetto di Maiale in Crosta con Spinaci al Burro
- Roastbeef all'Inglese con Patate Arrosto
- Guancia di Vitello al Vino Rosso con Purè di Patate
- Brasato di Manzo al Vino Rosso

---

H'S

PREZIO

## Secondi piatti Pesce

---

A PIATTO

euro 24

- Polpo alla Brace con Purè di Patate e Stracciatella
- Branzino Grigliato con Fiore di Carciofo
- Gamberi in Tempura con Verdure Croccanti e Maionese al Wasabi
- Gran Fritto Misto di Mare

---

H'S

PER  
O!

## Secondi piatti Neutri

---

A PIATTO

euro 20

- Flan di Verdure con Fonduta di Parmigiano Reggiano
- Melanzane alla Parmigiana
- Uovo in Camicia con Radicchio Tardivo e Fonduta di Formaggio
- Indivia Belga Caramellata all'Arancia con Stracciatella e Olive Taggiasche

PREPARO!

## Desserts

---

A PORZIONE

euro 10

- Torta Evento Personalizzabile\*
- Tiramisù Classico
- Mousse ai Tre Cioccolati
- Millefoglie Scomposta ai Frutti di Bosco

---

H'S

# Desserts

---

## FARCITURA TORTA EVENTO

euro 00

Base pan di spagna con doppia farcitura:

- Crema pasticcera e frutti di bosco → Equilibrio tra dolce e acidulo, ideale per un gusto fresco.
- Crema diplomatica (pasticcera + panna montata) → Morbida e delicata, ottima con bagna al limoncello o vaniglia.
- Crema al cioccolato e panna → Classico abbinamento per chi ama un gusto più deciso.
- Zabaione e scaglie di cioccolato fondente → Elegante, adatto a cerimonie autunnali o invernali.

## Farciture Gourmet e Moderne

- Ganache al cioccolato bianco e lamponi → Contrasto cromatico e di sapore molto scenografico.

# Desserts

---

FARCITURA TORTA EVENTO euro 00

Segue ..... Farciture Gourmet e Moderne

- Crema al pistacchio e cioccolato bianco → Ricca e sontuosa, perfetta per torte nuziali eleganti.
- Mousse al caramello salato e vaniglia bourbon → Per un effetto “wow” gourmet.
- Crema al caffè e nocciola → Perfetta dopo cena, raffinata e dal gusto deciso.
- Ricotta e pere con scaglie di fondente → Ispirazione Sorrentino, morbida e aromatica

## FINITURA E PERSONALIZZAZIONE

Finitura Standard:

- Panna spatolata
- Panna con frutta fresca
- Panna liscia e lucida

Finitura Special ( con extra costo )

- Panna con fiori freschi o edibili
- Rose e fiori di panna