

24 dicembre



# La cena della Vigilia

Take away

MENU 35 €

## Classico

**Crostino di polenta** con baccalà mantecato  
**Insalata di mare** con olive "Agnoni" alla brace (totani, seppie, gamberi, cozze, sedano e carote)  
**Carpaccio di salmone** marinato agli agrumi con carciofi e mentuccia  
**Pacchero alla "Luciana"** (pomodoro, moscardini, olive e capperi)  
**Timballo di riso** con funghi cremini e fonduta di parmigiano "Malandrone" allo zenzero  
**Orata** patate e limone  
**Pane**  
**Panettone** pere e cioccolato fatto in casa

## Gluten free\*

**Crostino di polenta** con baccalà mantecato  
**Insalata di mare** con olive "Agnoni" alla brace (totani, seppie, gamberi, cozze, sedano e carote)  
**Carpaccio di salmone** marinato agli agrumi con carciofi e mentuccia  
**Tonnarello gluten free alla "Luciana"** (pomodoro, moscardini, olive e capperi)  
**Timballo di riso** con funghi cremini e fonduta di parmigiano "Malandrone" allo zenzero  
**Orata** patate e limone  
**Pane** gluten free  
**Tiramisù** gluten free

\*non certificato

## Vegetariano

**Crostino di polenta** ai tre cavoli  
**Zuppa** tiepida di broccolo romano con patate e rosmarino  
**Torta rustica** con cavolo nero  
**Pacchero** alla puttanesca" (pomodoro, olive e capperi)  
**Timballo di riso** con funghi cremini e fonduta di parmigiano "Malandrone" allo zenzero  
**Flan** di zucca e carciofi con fonduta di pecorino "Canestrello"  
**Pane**  
**Panettone** pere e cioccolato fatto in casa

## Menu bambini 25 €

**Lasagna** al ragù di manzo e pomodoro  
**Bocconcini** di pollo  
**Patate** arrosto  
**Tortino** al cioccolato

## In aggiunta su richiesta

**Il tagliere a km0** - 15 €  
(consigliato per due persone)  
Mortadella artigianale viterbese "Coccia Sesto"  
Prosciutto di Bassiano "Reggiani"  
Porchetta fatta in casa  
Pecorino canestrello "Pitzalis"  
Pecorino romano D.o.p "Deroma"  
Mozzarella di bufala D.o.p. di Amaseno

**Contorni** - 4 €  
Patate arrosto  
Cicoria ripassata  
Bieta all'agro  
Finocchi gratinati con parmigiano  
e besciamella alla noce moscata

## Panettone artigianale da 1kg

**Classico** - 30 €  
**Pere e cioccolato** - 35 €

## Prenotazioni

Whatsapp 3517923337  
Mail info@magnoliaeventi.com  
Contributo di consegna 15€  
Possibilità di ritiro direttamente in sede



# Buon Natale!

\*MAGNOLIA  
EVENTI

31 dicembre



# La cena di fine

# anno/

S. Silvestro

Take away

MENU 35 €

## Classico

**Torta rustica** cavolo nero e salsiccia

**Suppli** cacio pepe e menta

*Insalata di seppia scottata con radicchio al Martini dry e rosmarino*

**Spaghetto** alla chitarra allo "scoglio"

**Lasagna** di zucca e funghi trifolati, mandorle affumicate

**Bocconcini** di magro e maiale, con castagne

*e patate al Bellone bio*

**Pane**

**I tre cioccolati**

## Gluten free\*

**Frittata** con cavolo nero e salsiccia

**Suppli** cacio pepe e menta con panatura gluten free

**Insalata di seppia** scottata con radicchio al Martini dry

*e rosmarino*

**Spaghetto** alla chitarra gluten free allo "scoglio"

**Timballo** di riso di zucca e funghi trifolati, mandorle affumicate

**Bocconcini** di magro e maiale, con castagne

*e patate al bellone bio*

**Pane** gluten free

**Tiramisu** gluten free

\*non certificato

## Vegetariano

**Torta rustica** di cavolo nero

**Suppli** cacio pepe e menta

**Radicchio** al Martini dry e rosmarino

**Spaghetto** alla chitarra broccoli e pecorino

**Lasagna** di zucca e funghi trifolati, mandorle affumicate

**Bocconcini** di sedano rapa castagne e patate

**Pane**

**I tre cioccolati**

## Menu bambini 25 €

**Lasagna** al ragù di manzo e pomodoro

**Bocconcini** di pollo

**Patate** arrosto

**Tortino** al cioccolato

## In aggiunta su richiesta

**Il tagliere a km0** - 15 €

*(consigliato per due persone)*

*Mortadella artigianale viterbese "Coccia Sesto"*

*Prosciutto di Bassiano "Reggiani"*

*Porchetta fatta in casa*

*Pecorino canestrello "Pitzalis"*

*Pecorino romano D.o.p "Deroma"*

*Mozzarella di bufala D.o.p. di Amaseno*

**Contorni** - 4 €

*Patate arrosto*

*Cicoria ripassata*

*Bieta all'agro*

*Finocchi gratinati con parmigiano*

*e besciamella alla noce moscata*

## Panettone artigianale da 1kg

**Classico** - 30 €

**Pere e cioccolato** - 35 €

## Prenotazioni

Whatsapp 3517923337

Mail [info@magnoliaeventi.com](mailto:info@magnoliaeventi.com)

Contributo di consegna 15€

Possibilità di ritiro direttamente in sede

# Buon anno!