

MARTI

Tavola francese

Menu table d'hôtes

Aperitivo

Uova con maionese, erba cipollina e peperoncino d'Espelette

Rillettes di maiale, cetriolini

Terrina di campagna, cetriolini

Hummus al limone confit e coriandolo

Mini quiche lorraine

Antipasto

Porri alla vinaigrette, scalogno, prezzemolo e noci

Insalata di carote e finocchio, semi misti e vinaigrette al miele

Zucca butternut arrosto al miele e mozzarella di Bufala

Zuppa di cipolle

Piatto principale

Guancia di manzo confit con carote e purè di sedano rapa

Manzo alla Borgognona con purè di patate

Cosce di pollo marinate al limone e olive, con gratin dauphinois

Hachis Parmentier

Polpette di carne alle spezie, erbe fresche, ricotta e purè di patate dolci

Opzione vegetariana

Dhal di lenticchie corallo

Lasagne ai funghi

Formaggi

Comté stagionato 24 mesi

Reblochon artigianale

Dessert

Crostata al limone

Tortino al cioccolato dal cuore morbido

Crumble pera e cioccolato

Modalità

10-15 persone: servizio al tavolo, 42 €

15-35 persone: buffet, 37 €

Incluso nel prezzo del menu: coperto, servizio, pane,
decorazione del tavolo. Bevande escluse.

Marti è riservato in esclusiva per il vostro gruppo.

Orario di fine: mezzanotte.

Nessun rumore all'esterno a partire dalle 22:00.

Acconto di 200 € per bloccare la data.

Conferma del numero definitivo dei partecipanti: 48 ore
prima del pasto.

Dopo tale termine, tutti i menu corrispondenti al numero
di partecipanti confermato dovranno essere pagati.

Coordinate bancarie (RIB):

Marti SRL – IT05R0200805007000107252466

UNCRITM1003

Via di Santa Maria Alle Fornaci, 8

00165 – Roma

+33.06.83.63.08.29