



GROTTA

MARCELLO

~ *Rifugio del gusto* ~



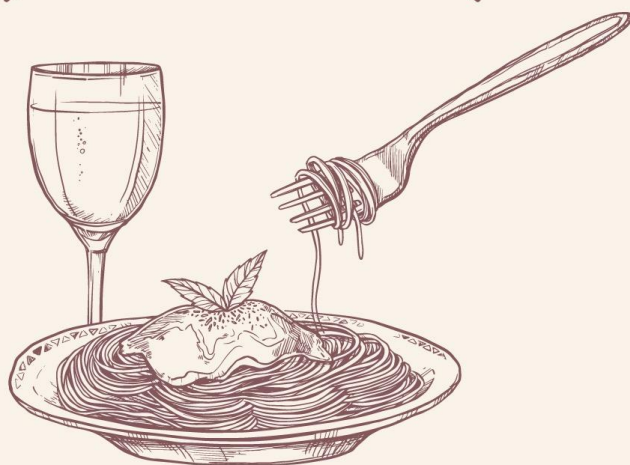
CENA

MENÙ PER
EVENTO

EVENTO

#INGROTTA

CENA



*Nei momenti di festa, ci si deve solo lasciar andare e vivere
il piacere della compagnia delle persone care.*

A TUTTO IL RESTO, PENSIAMO NOI.

*Il nostro staff qualificato curerà ogni dettaglio per accogliere anche
le richieste più esigenti. Conosciamo bene l'importanza di certi
momenti, ogni cosa deve essere all'altezza.*



MENÙ FOOD

~ Terra ~



SULCIS

TAGLIERE DI SALUMI GROTTA RISERVA E FORMAGGI
Con olive verdi e composte

POLPETTE DI VITELLONE E MAIONESE AL ROSMARINO

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON SUGO D'ARROSTO

CAVALLO ALLA GRIGLIA ACCOMPAGNATO DA CAROTE ARROSTITE



MENÙ FOOD

~ Terra ~



BARONIA

COCCOI PRENA OGIASTRINA
CON RIPIENO DI STRACOTTO DI VITELLONE

POLPETTE DI VITELLONE
E MAIONESE AL ROSMARINO

TACOS DI PANE LENTU, STRACCETTI DI VITELLONE
FONDUTA DI FORMAGGIO "POEMA"

MEZZE MANICHE AL RAGÙ DI MANZO
Pasta fatta in casa con ragù di manzo della nostra filiera,
funghi di stagione rosolati e salvia.

MANZO ALLA GRIGLIA E VERDURE ALLA BRACE
Carne frollata 40 giorni, accompagnata da salse e sali aromatici.

MENÙ FOOD

~ Mare ~



OGLIASTRA

GAMBERI E HUMMUS DI CECI
Conditi con cipollotto bruciato

ALICI FRITTE E MAIONESE AGLI AGRUMI

FREGULA DI MARE CON MOLLUSCHI E CROSTACEI

SPIEDI DI POLPO E VERDURE ALLA GRIGLIA



MENÙ FOOD

~ Terra e Mare ~



BARBAGIA

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI GROTTA RISERVA

Con olive verdi e composte

LE COCCOI PRENAS OGLIASTRINE

Classiche con patate, pecorino e menta;

Pasta agli spinaci e farcia patate, timo e formaggio Poema

ALICI FRITTE E MAIONESE AGLI AGRUMI

CATALANA DI GAMBERI

Con sedano e pomodorini

MEZZE MANICHE AL RAGÙ DI VITELLONE E SALVIA

MEZZO PACCHERO CON COZZE, POMODORINI E OLIO AL BASILICO

CALAMARO ARROSTO E CREMA DI LATTUGA AFFUMICATA

Accompagnato da lattuga arrosto

VITELLO ALLA GRIGLIA E PATATE AL FORNO



MENÙ FOOD

- Apericena -



MONTIFERRU

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI GROTTA RISERVA

Con olive verdi e composte

LE COCCOI PRENAS OGIASTRINE

Classiche con patate, pecorino e menta;

Pasta agli spinaci e farcia patate, timo e formaggio Poema

POLPETTE DI VITELLONE E MAIONESE AL ROSMARINO

TARTARINA DI VITELLONE E SALSA TONNATA

Su soffice focaccia artigianale

POSSIBILI AGGIUNTE:

PIZZA MARGHERITA A SPICCHI

CESTINETTO DI PATATE FRITTE

SPIEDO DI POLPO E VERDURE ARROSTO

SPIEDO DI SALSICCIA E VERDURE ARROSTO



MENÙ BEVERAGE

- Cena -

INCLUSO NEL PREZZO DEL MENÙ



Vermentino di Sardegna
Cannonau di Sardegna
Spumante
Birra Moretti Baffo oro
Soft drink



Note:

Tutte le consumazioni extra rispetto a quanto indicato sopra verranno
conteggiate come da menù à la carte
(visionabile nel sito www.grottamarcello.it/menu)





PERSONALIZZA LA SALA



PERSONALIZZA LA SALA, SELEZIONANDO
TOVAGLIA E TOVAGLIOLI IN COTONE

3 €

prezzo riferito a persona



DURATA

dell'evento



La mattina, la sala sarà a vostra disposizione dalle ore 12:00 alle ore 17:00. La sera, la sala sarà a vostra disposizione dalle ore 20:00 alle ore 24:00. Da concordare la disponibilità in base ai giorni ed agli orari specifici e la possibilità di trattenersi oltre con consumazioni à la carte dalla nostra drink list.



CONDIZIONI



Il numero di persone definitivo, eventuali intolleranze, la presenza di bambini con menù a loro dedicato e necessità particolari devono essere comunicati entro e non oltre 3 giorni prima dell'evento. In virtù di queste indicazioni verranno adeguate le preparazioni ed il conto definitivi.



GROTTA

MARCELLO

~ *Rifugiatevi nel gusto* ~

CENA

MENÙ PER
EVENTO