

NECCI DAL 1924

**FORMULE
CONCORDATE**

**1. APERITIVI, RINFRESCHI
E SPUNTINI**

2. PRANZI E CENE

3. DOPOCENA

4. TORTE

1. APERITIVI, RINFRESCHI E SPUNTINI

APERITIVO LIGHT

Buffet

Rotolo di crepes cotto emmental
Pane fritto alla pizzaiola
Panzanella e ricotta
Mini arancini Amatriciana (o vegetariani)
Rustici mortadella e cicoria
Pizza alla pala (2 gusti)

Costo a persona Aperitivo Light:

Lun-Mar-Mer-Gio-Dom sera **€8,00** (acqua, pane e coperto inclusi)
Ven-Sab-Dom Pranzo, festivi e prefestivi **€10,00** (acqua, pane e coperto inclusi)

Scegli come accompagnare l'aperitivo light:

Vino: **+€4,00** a persona (*una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone*)
Vino: **+€6,00** a persona (*una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 3 persone*)
Vino: **+€8,00** a persona (*una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 2 persone*)

Cocktail **+€6**: un cocktail a testa

Vino+Cocktail **+€8,00**

(*una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone + un cocktail a testa*)

A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo. (è possibile prenotare anche una torta €3,50 a persona)

Minimo Garantito: 8 persone.

APERITIVO RINFORZATO

Buffet

Insalatona mista con tartufi di formaggio e nocciole

Rotolo di crepes cotto emmental

Strudel di pasta brise con verdure e formaggio filante

Mini burger di pollo e salse artigianali

Tortino di patate broccoli e scamorza affumicata

Frittelle di zucca

Pizza alla pala (2 gusti)

Costo a persona Aperitivo Rinforzato:

Lun-Mar-Mer-Gio-Dom sera **€12,00** (acqua, pane e coperto inclusi)

Ven-Sab-Dom Pranzo, festivi e prefestivi **€14,00** (acqua, pane e coperto inclusi)

Scegli come accompagnare l'aperitivo light:

Vino: **+€4,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone)

Vino: **+€6,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 3 persone)

Vino: **+€8,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 2 persone)

Cocktail **+€6** (un cocktail a testa)

Vino+Cocktail **+€8,00**

(una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone + un cocktail a testa)

A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo. (è possibile prenotare anche una torta €3,50 a persona)

Minimo Garantito: 8 persone.

APERITIVO CORONA

Buffet

Rustici di mortadella e cicoria
Anelli di cipolla
Pane fritto alla pizzaiola
Alette di pollo ai corn flakes e ketchup
Mini arancini Amatriciana (o vegetariani)
Mini burger di pollo con salsa artigianali
Pizza alla pala (2 gusti)

Costo a persona Aperitivo Corona:

Lun-Mar-Mer-Gio-Dom sera **€12,00** (acqua, pane e coperto inclusi)
Ven-Sab-Dom Pranzo, festivi e prefestivi **€14,00** (acqua, pane e coperto inclusi)

Scegli come accompagnare l'aperitivo Corona:

Un secchio con 10 birre corona 330cl **€35**
Due secchi con 10 birre corona 330cl **€70**

+€6 e aggiungi un Cocktail a testa

oppure:

Vino: **+€4,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone)
Vino: **+€6,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 3 persone)
Vino: **+€8,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 2 persone)

Cocktail **+€6** (un cocktail a testa)

Vino+Cocktail **+€8,00**

(una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone + un cocktail a testa)

A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo. (è possibile prenotare anche una torta €3,50 a persona)

Minimo Garantito: 8 persone.

RINFRESCO LIGHT

Antipasto a Buffet

Ratatouille al dragoncello

Funghi ripieni al gratin

Strudel con verdure e formaggio filante

Panzanella e ricotta

Crocchette di salmone e robiola

Tortino di carote parmigiano e prezzemolo

Rotolo di crepes cotto ed emmental

Scelta di un primo tra i seguenti (o eventualmente un altro da concordare):

Pasta al forno ragù besciamella/pesto e patate/radicchio e gorgonzola

Mezze maniche alla norma

Costo a persona Rinfresco Light:

Lun-Mar-Mer-Gio-Dom sera **€16,00** (acqua, pane e coperto inclusi)

Ven-Sab-Dom Pranzo, festivi e prefestivi **€18,00** (acqua, pane e coperto inclusi)

*Con **€2,00** a persona in più puoi avere un altro primo da concordare. Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette*

Scegli come accompagnare l'aperitivo light:

Vino: **+€4,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone)

Vino: **+€6,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 3 persone)

Vino: **+€8,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 2 persone)

Cocktail **+€6** (un cocktail a testa)

Vino+Cocktail **+€8,00**

(una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone + un cocktail a testa)

A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo. (è possibile prenotare anche una torta €3,50 a persona)

Minimo Garantito: 8 persone.

RINFRESCO ROYAL

Antipasto a Buffet

Insalata di patate orzo e uvetta
Rustici mortadella e cicoria
Alette di pollo ai corn flakes e ketchup
Polpette di carne al vino e farro
Strudel di pasta brisé con verdure e formaggio filante
Crocchette di salmone e robiola

Primo a Buffet (o al piatto se si preferisce)

Scelta di un primo tra i seguenti (o eventualmente un altro da concordare):

Pasta al forno ragù besciamella/ patate e pesto/radicchio e gorgonzola
Fagottini di crepes cotto e funghi
Cannelloni classici

Secondo a Buffet (o al piatto se si preferisce)

Scelta di un secondo tra i seguenti (o eventualmente un altro da concordare):

Fish & chips
Calamari "Ajo e Ojo" con Zucchine in scapece
Fagottini di spada alla romana, broccoli e pecorino
Agnello fritto con sauté di verdure

Costo a persona Rinfresco Royal:

Lun-Mar-Mer-Gio-Dom sera **€22,00** (acqua, pane e coperto inclusi)
Ven-Sab-Dom Pranzo, festivi e prefestivi **€24,00** (acqua, pane e coperto inclusi)

Con €2,00 a persona in più puoi avere un altro primo da concordare.

Con €3,00 a persona in più puoi avere un altro secondo da concordare.

Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette

Scegli come accompagnare l'aperitivo light:

Vino: **+€4,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone)

Vino: **+€6,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 3 persone)

Vino: **+€8,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 2 persone)

Cocktail **+€6** (un cocktail a testa)

Vino+Cocktail **+€8,00**

(una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone + un cocktail a testa)

A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo. (è possibile prenotare anche una torta €3,50 a persona)

Minimo Garantito: 8 persone.

BRUNCH (PRANZO COMPLETO)

Antipasto a buffet

Pancakes cotto, scrumble eggs e sciroppo d'acero

Frittelle di zucca

Pane fritto alla pizzaiola

Bottoncini ripieni misti

Fagottini di salmone affumicato riso e Philadelphia

Scelta di un primo tra le seguenti (o eventualmente un altro da concordare) paste al forno:

Ragù e besciamella

Pesto e patate

Radicchio e gorgonzola

Zucca e provola affumicata

Broccolo e salsiccia

Broccoletti e agnello

Zucchine e frutti di mare

Scelta di un secondo tra i seguenti (o eventualmente un altro da concordare):

Agnello fritto con sauté di verdure

Fish & chips

Involentino di tonno alla romana, broccolo e pecorino

Con €2,00 a persona in più puoi avere un altro primo da concordare.

Con €3,00 a persona in più puoi avere un altro secondo da concordare.

Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette

Costo Brunch (disponibile nella fascia oraria 12:00-15:00):

€24,00 a persona (pane, acqua, coperto e caffetteria inclusi (Min. 8 pax)

Scegli come accompagnare il Brunch:

Centrifuga oppure spremuta: **+€2,50** a persona

Vino: **+€4,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone)

Vino: **+€6,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 3 persone)

Vino: **+€8,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 2 persone)

Cocktail **+€6** (un cocktail a testa)

Vino+Cocktail **+€8,00**

(una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone + un cocktail a testa)

A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo. (è possibile prenotare anche una torta €3,50 a persona)

Minimo Garantito: 8 persone.

SPUNTINI: BREAKFAST PARTY (O MERENDA)

Festeggia a Necci con colazione (o merenda) e torta!
(dalle 9 alle 12)

Cornetti, muffin e crostate

+

Succhi e caffetteria

+

Torta

€8,00 a persona (adulti)

€6,00 a persona (bambini inferiori ai 12 anni)

Prosecco: **+€2** a persona adulta

(1 Bottiglia di prosecco ogni 4 persone adulte)

2. PRANZI E CENE

*Il Necci si adatta benissimo a Cene e Pranzi concordati.
Possiamo proporre ampi spazi al coperto o all'aperto, anche in esclusiva
come compleanni, anniversari, battesimi, feste di laurea o matrimoni.*

MENU BISTROT

Antipasti

(Serviti a centrotavola)

Tortino alla norma
Chips di patate alla paprika
Crêpes cotto e formaggio

Tris di Primi

(Serviti a centrotavola)

Bucatini amatriciana (oppure fusilloni alla gricia)
Mezze maniche cacio e pepe
-Lasagna al ragù/vegetariana/ragu pesce/gorgonzola radicchio/broccoli salciccia ecc...

Costo a persona menù Bistrot:

€20,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Scegli come accompagnare il menù Bistrot

Vino: **+€4,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone)

Vino: **+€6,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 3 persone)

Vino: **+€8,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 2 persone)

A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo. (è possibile prenotare anche una torta €3,50 a persona)

Minimo Garantito: 6 persone.

MENU ROMANO

Antipasti

(Serviti a centrotavola)

Pizza bianca e mortadella
Carciofo alla giudia
Filetto di baccalà in pastella
Crostino mozzarella e alici

Primo

(Servito al piatto)

Bucatini amatriciana (oppure fusilloni alla gricia o mezze maniche cacio e pepe)

Secondo

(Servito al piatto)

Saltimbocca alla romana

Costo a persona menù Romano:

€25,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Con €2,00 a persona in più puoi avere un altro primo da concordare.

Con €3,00 a persona in più puoi avere un altro secondo da concordare.

Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette

Scegli come accompagnare il menù Romano

Vino: **+€4,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone)

Vino: **+€6,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 3 persone)

Vino: **+€8,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 2 persone)

A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo. (è possibile prenotare anche una torta €3,50 a persona)

Minimo Garantito: 6 persone.

MENU QUINTO QUARTO

Antipasti

(Serviti a centrotavola)

Supplì con rigaglie

Insalata di nervetti

Lingua in salsa verde

Coratella e carciofi

Primo

(Servito al piatto)

Rigatoni con la pajata

(oppure Mezze maniche cacio e pepe, Bucatini alla Amatriciana, Fusillini alla gricia...)

Secondo

(Servito al piatto)

Coda alla vaccinara

Trippa alla romana

Costo a persona menù Quinto Quarto:

€25,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Con €2,00 a persona in più puoi avere un altro primo da concordare.

Con €3,00 a persona in più puoi avere un altro secondo da concordare.

Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette

Scegli come accompagnare il menù Quinto Quarto

Vino: **+€4,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone)

Vino: **+€6,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 3 persone)

Vino: **+€8,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 2 persone)

A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo. (è possibile prenotare anche una torta €3,50 a persona)

Minimo Garantito: 6 persone.

MENU VEGETARIANO (VEGANO SU RICHIESTA)

Antipasti

(Serviti a centrotavola)

Crocchetta di ceci e senape

Tortino di patate mozzarella e lenticchie

Primo

(Servito al piatto)

Cavatelli alla Norma

Secondo

(Servito al piatto)

Burger di fagioli cannellini e broccoletti

Cicoria fave secche e cipolla rossa

Insalata di germogli di soia

Costo a persona menù Vegetariano:

€22,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Con €2,00 a persona in più puoi avere un altro primo da concordare.

Con €3,00 a persona in più puoi avere un altro secondo da concordare.

Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette

Scegli come accompagnare il menù Vegetariano

Vino: **+€4,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone)

Vino: **+€6,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 3 persone)

Vino: **+€8,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 2 persone)

A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo. (è possibile prenotare anche una torta €3,50 a persona)

Minimo Garantito: 6 persone.

MENU GRIGLIATA

Antipasti

(Serviti a centrotavola)

Arancino amatriciana (o vegetariano)

Tortino alla norma

Grigliata mista con:

Filetto di manzo

Hamburger di Marangus

Salsiccia

Galletto

Agnello

Bistecca di collo di maiale

Patate fritte

Insalata mista

Salse fatte in casa

Costo a persona menù Grigliata:

€28,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

*Con **€2,00** a persona in più puoi avere un altro primo da concordare.*

Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette

Scegli come accompagnare il menù Bistrot

Vino: **+€4,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone)

Vino: **+€6,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 3 persone)

Vino: **+€8,00** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 2 persone)

A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo. (è possibile prenotare anche una torta €3,50 a persona)

Minimo Garantito: 6 persone.

MENU CLASSICO

Antipasti

(Serviti a centrotavola)

Tortino di melanzane con ricotta salata e salsa di pomodoro
Crocchetta di ceci con prosciutto di Bassiano e cipolla rossa
Alici in tempura e crema di broccolo romanesco

Primi

(Servito al piatto)

Cavateli cozze e crema di cannellini
Gnocchetti ajo e ojo, broccoletti e panure

Secondo

(Servito al piatto)

Polpo arrosto, carciofi panna acida e sable cacio e pepe
Oppure
Mezzo galletto alla diavola, pure di cavolfiore e pomodorini arrosto

Dessert

Sorbetto al limone
Ricotta e visciole

Costo a persona menù Classico:

Lun-Mar-Mer-Gio-Dom sera **€28,00** (acqua, pane e coperto inclusi)
Ven-Sab-Dom Pranzo, festivi e prefestivi **€30,00** (acqua, pane e coperto inclusi)

Scegli come accompagnare il menù Classico

Vino: **+€4,00** a persona *(una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone)*
Vino: **+€6,00** a persona *(una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 3 persone)*
Vino: **+€8,00** a persona *(una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 2 persone)*

A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo. (è possibile prenotare anche una torta €3,50 a persona)

Minimo Garantito: 6 persone.

3. DOPOCENA

DOPO CENA BOLLICINE

Festeggia a Necci con bollicine e torta!

1 Bottiglia di prosecco ogni 3 persone

+

Torta

Lun-Mar-Mer-Gio-Dom €10,00 a persona

Ven-Sab e prefestivi €12,00 a persona

DOPO CENA COCKTAIL

Festeggia a Necci con drink e torta!

Un Cocktail a testa (drink libero)

+

Torta

Lun-Mar-Mer-Gio-Dom €10,00 a persona

Ven-Sab e prefestivi €12,00 a persona

DOPO CENA OPEN

Festeggia a Necci con drink, bollicine e torta!

Un Cocktail a testa (drink libero)

+

Una Bottiglia di prosecco ogni 3 persone

+

Torta

€14,00 a persona

4. TORTE

Millefoglie con Crema Chantilly e Scaglie di Cioccolato

Millefoglie con Frutti di bosco

Cheesecake con Frutti di Bosco

Torta Sacher

Torta Caprese (Mandorle e Cioccolato)

Torta Mele e Crema pasticcera

Torta Pere, Frangipane e gocce di Cioccolato

Torta all'arancia

Tarte Tatin

Tiramisù

Torta Paradiso