

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:

€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:
€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:

€14,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Scegli come accompagnare l'aperitivo Corona:

Un secchio con 10 birre corona 330cl **€40**

Due secchi con 10 birre corona 330cl **€75**

+€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:

€19,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

*Con **€3,00** 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:

€24,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

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

Con €4,00 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

Involtino di tonno alla romana, broccolo e pecorino

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

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

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

Con €4,00 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 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: 10 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)

APERITIVO/RINFRESCO DI MARE

(prenotabile almeno 2/3 giorni prima dell'evento)

Buffet

Baccala in pastella
Tempura di alici con salse artigianali
Polpette di pesce
Marinati di salmone
Marinati di ombrina
Marinati di tonno

Il tutto servito con salse, pane e focaccia fatti in casa

Costo a persona dell'aperitivo di Mare:

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

*Con €4,00 a persona in più puoi avere un primo di pesce da concordare.
Con €8,00 a persona in più puoi avere un secondo di pesce da concordare.
Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette*

Scegli come accompagnare l'aperitivo di Mare:

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 **+€9,00**

(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: 10 persone.

APERITIVO/RINFRESCO "CRUDI DI PESCE"

(prenotabile almeno 2/3 giorni prima dell'evento)

Buffet

Selezione di 2 tipi di ostriche

Salsa vinaigrette

Frutti di mare

Carpacci di salmone,

Carpaccio di tonno

Carpaccio di ombrina

Il tutto servito con salse, pane e focaccia fatti in casa

Costo a persona dell'aperitivo Crudi di pesce:

€26,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Con €4,00 a persona in più puoi avere un primo di pesce da concordare.

Con €8,00 a persona in più puoi avere un secondo di pesce da concordare.

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

Scegli come accompagnare l'aperitivo Crudi di pesce:

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 +€9,00**

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

Oppure:

Champagne: **+€8,00** a persona

(una bottiglia di Champagne ogni 4 persone)

Champagne+Cocktail: **+€14,00** a persona

(una bottiglia di Champagne 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: 10 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: 8 persone

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

Con €4,00 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 €3,00 a persona in più puoi avere un altro primo da concordare.

Con €4,00 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 €3,00 a persona in più puoi avere un altro primo da concordare.

Con €4,00 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 **€3,00** 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:

€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