

NECCI DAL 1924

**FORMULE
CONCORDATE**

OTTOBRE 2017

**1. APERITIVI, RINFRESCHI
E SPUNTINI**

2. PRANZI E CENE

3. DOPOCENA

4. TORTE

1. APERITIVI, RINFRESCHI E SPUNTINI

APERITIVO LIGHT

Buffet

Polpette cicoria e pecorino
Quiche con verdure
Pappa al pomodoro con caciotta e salvia
Mini arancini Amatriciana (o vegetariani)
Rustici mortadella e cicoria
Pizze alla pala (2 gusti)

Costo a persona Aperitivo Light:

Lun-Mar-Mer-Gio-Dom €10,00 a persona

Ven-Sab e prefestivi €12,00 a persona
(acqua, pane e coperto inclusi)

Con €6,00 a persona in più puoi avere un primo da concordare con lo chef tra la nostra pasta fresca, la pasta del pastificio Verrigni, la nostra pasta al forno artigianale, zuppe o risotti.

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

Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette oppure un secondo per arricchire il menù.

Scegli come accompagnare l'aperitivo light:

VINO

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

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

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

BIRRA ASAHI

Un secchio con 10 birre Asahi 330cl **€45**

Due secchi con 10 birre Asahi 330cl **€85**

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 oppure una selezione di dolci della casa a €3,50 a persona
Minimo Garantito: 8 persone.*

APERITIVO RINFORZATO

Buffet

Verdure gratinate
Polpette cicoria e pecorino
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
Pizze alla pala (2 gusti)

Costo a persona Aperitivo Rinforzato:
€14,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Con €6,00 a persona in più puoi avere un primo da concordare con lo chef tra la nostra pasta fresca, la pasta del pastificio Verrigni, la nostra pasta al forno artigianale, zuppe o risotti.

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

Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette oppure un secondo per arricchire il menù.

Scegli come accompagnare l'aperitivo rinforzato:

VINO

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

BIRRA ASAHI

Un secchio con 10 birre Asahi 330cl **€45**
Due secchi con 10 birre Asahi 330cl **€85**

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 oppure una selezione di dolci della casa a €3,50 a persona
Minimo Garantito: 8 persone.*

APERITIVO BIRRA

Asahi

Buffet

Anelli di cipolla in tempura
Polpette cicoria e pecorino
Quiche con verdure
Mini arancini Amatriciana (o vegetariani)
Mini burger di pollo con salsa artigianali
Pizze alla pala (2 gusti)
+
Alette di pollo ai corn flakes e ketchup
(oppure filetti di baccalà in pastella con salsa tarta artigianale)

Costo a persona Aperitivo Birra Asahi:
€14,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Con €6,00 a persona in più puoi avere un primo da concordare con lo chef tra la nostra pasta fresca, la pasta del pastificio Verrigni, la nostra pasta al forno artigianale, zuppe o risotti.

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

Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette oppure un secondo per arricchire il menù.

Scegli come accompagnare l'Aperitivo Birra Asahi:

Un secchio con 10 birre Asahi 330cl **€45**

Due secchi con 10 birre Asahi 330cl **€85**

+€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 oppure una selezione di dolci della casa a €3,50 a persona
Minimo Garantito: 8 persone.*

RINFRESCO LIGHT

Antipasto a Buffet

Verdure gratinate

Pappa al pomodori con caciotta e salvia

Polpette cicoria e pecorino

Ratatouille al dragoncello

Strudel con verdure e formaggio filante

Crocchette di salmone e robiola

Tortino di carote parmigiano e prezzemolo

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

Lasagna o pasta al forno con ragù besciamella oppure con: pesto e patate radicchio e gorgonzola, zucca e formaggio caprino, broccolo e salsiccia, zucchine e frutti di mare

Fagottini di crepes cotto e funghi, Cannelloni classici ecc.

Ma anche primi espressi di tutti i tipi: romani, di pesce, vegetariani ecc...

Costo a persona Rinfresco Light:

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

Con €3,50 a persona in più puoi avere un altro primo da concordare con lo chef tra la nostra pasta fresca, la pasta del pastificio Verrigni, la nostra pasta al forno artigianale, zuppe o risotti.

Con €6,00 a persona in più puoi avere anche un secondo da concordare.

Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette oppure un secondo per arricchire il menù.

Scegli come accompagnare il rinfresco light:

VINO

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

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

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

BIRRA ASAHI

Un secchio con 10 birre Asahi 330cl **€45**

Due secchi con 10 birre Asahi 330cl **€85**

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 oppure una selezione di dolci della casa a €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 cicoria e pecorino
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 tra quelli di stagione):
Lasagna o pasta al forno con ragù besciamella oppure con: pesto e patate radicchio e gorgonzola, zucca e formaggio caprino, broccolo e salsiccia, zucchine e frutti di mare
Fagottini di crepes cotto e funghi, Cannelloni classici ecc.
Ma anche primi espressi di tutti i tipi: romani, di pesce, vegetariani ecc...

Un secondo a Buffet (o al piatto se si preferisce) a scelta tra: (o eventualmente un altro da concordare tra quelli di stagione):

Calamari ajo e ojo con insalata di legumi
Fagottini di spada alla romana, broccoli e pecorino
Agnello fritto con sauté di verdure
Fish & chips ecc...

Costo a persona Rinfresco Royal:
€24,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Con **€3,50** a persona in più puoi avere un altro primo da concordare con lo chef tra la nostra pasta fresca, la pasta del pastificio Verrigni, la nostra pasta al forno artigianale, zuppe o risotti.

Con **€4,50** a persona in più puoi avere un altro secondo da concordare.

Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette oppure un secondo per arricchire il menù.

Scegli come accompagnare il Rinfresco Royal:

VINO

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

BIRRA ASAHI

Un secchio con 10 birre Asahi 330cl **€45**
Due secchi con 10 birre Asahi 330cl **€85**

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 oppure una selezione di dolci della casa a €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 i seguenti (o eventualmente un altro da concordare tra quelli di stagione):
Lasagna o pasta al forno con ragù besciamella oppure con: pesto e patate radicchio e gorgonzola, zucca e formaggio caprino, broccolo e salsiccia, zucchine e frutti di mare
Fagottini di crepes cotto e funghi, Cannelloni classici ecc.
Ma anche primi espressi di tutti i tipi: romani, di pesce, vegetariani ecc...

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 o altro da concordare con lo chef

Costo Brunch (disponibile nella fascia oraria 12:00-15:00):
€24,00 a persona (pane, acqua, coperto e caffetteria inclusi (Min. 8 pax)

Con **€3,50** a persona in più puoi avere un altro primo da concordare con lo chef tra la nostra pasta fresca, la pasta del pastificio Verrigni, la nostra pasta al forno artigianale, zuppe o risotti.

Con **€4,50** a persona in più puoi avere un altro secondo da concordare.

Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette oppure un secondo per arricchire il vostro menù.

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

BIRRA ASAHI

Un secchio con 10 birre Asahi 330cl **€45**
Due secchi con 10 birre Asahi 330cl **€85**

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 oppure una selezione di dolci della casa a €3,50 a persona
Minimo Garantito: 8 persone.*

SPUNTINI: BREAKFAST PARTY (O MERENDA)

Festeggia a Necci con colazione (o merenda) e torta!
(dalle 9:00 alle 12:00 oppure dalle 16:00 o alle 18:30)

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)

OYSTER BAR

*Le ostriche sono prenotabili 2 giorni prima dell'evento e sono preparate in multipli da 24 pezzi.
Ogni 72 pezzi è prevista una bottiglia di Franciacorta in omaggio*

*Ostriche "Le petit Mataret" dell'isola di Oléron (Francia)
Fine de Claire Marenne Oléron cal. 3 **€2,50/pz.**
Special de Claire Marenne speciale Oléron cal.3 **€3,00/pz.**
Special Fleur des Eaux Marenne Oléron cal.3 **€3,50/pz.***

*Ostriche italiane della laguna di Tortoli in Sardegna
Speciale della laguna di Tortoli in Sardegna cal.4 **€3,50/pz.***

Il tutto servito con:

Pane tostato con burro della Normandia, vinaigrette con scalogno, pane e focaccia fatti in casa

*Con **€10,00** a persona in più puoi avere un primo di pesce da concordare con lo chef tra la nostra pasta fresca, la pasta del pastificio Verrigni, la nostra pasta al forno artigianale, zuppe o risotti.*

*Con **€12,00** a persona in più puoi avere un secondo di pesce da concordare o una selezione di carpacci di mare.*

Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette oppure un secondo per arricchire il vostro menù.

Scegli come accompagnare l'aperitivo Crudi di pesce:

VINO

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

COCKTAIL

Cocktail +€6 (un cocktail a testa)
Vino+Cocktail **+€9,00**
(una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 4 persone + un cocktail a testa)

BOLLICINE

Champagne: **+€35,00** a bottiglia
Franciacorta: **+€27,00** a bottiglia

BIRRA ASAHI

Un secchio con 10 birre Asahi 330cl **€45**
Due secchi con 10 birre Asahi 330cl **€85**

*A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo.
È possibile prenotare anche una torta oppure una selezione di dolci della casa a €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 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 €3,50 a persona in più puoi avere un altro primo da concordare con lo chef tra la nostra pasta fresca, la pasta del pastificio Verrigni, la nostra pasta al forno artigianale, zuppe o risotti.

Con €5,00 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)*

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

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

BIRRA ASAHI

Un secchio con 10 birre Asahi 330cl **€45**

Due secchi con 10 birre Asahi 330cl **€85**

A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo.

È possibile prenotare anche una torta oppure una selezione di dolci della casa a €3,50 a persona

Minimo Garantito: 6 persone.

MENU BISTROT

- Tris di antipasti al piatto
- Tris di primi da scegliere tra pasta fresca, pasta del pastificio Verrigni, pasta al forno, zuppe o risotti.
- I piatti verranno scelti in accordo con lo chef e secondo la stagionalità.

Costo a persona Menù Bistrot:
€20,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Con €6,00 a persona in più puoi avere un secondo da concordare, potrai così arricchire il menù.

Scegli come accompagnare il menù bistrot:

VINO

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

BIRRA ASAHI

- Un secchio con 10 birre Asahi 330cl **€45**
- Due secchi con 10 birre Asahi 330cl **€85**

*A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo.
È possibile prenotare anche una torta oppure una selezione di dolci della casa a €3,50 a persona
Minimo Garantito: 6 persone.*

MENU VEGETARIANO O VEGANO

- Due antipasti al piatto
- Un primo da scegliere tra pasta fresca, pasta del pastificio Verrigni, pasta al forno, zuppe o risotti.
- Un secondo a scelta tra due opzioni
- I piatti verranno scelti in accordo con lo chef e secondo la stagionalità.

Costo a persona Menù Vegetariano:
€23,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Con €3,50 a persona in più puoi avere un altro primo da concordare con lo chef tra la nostra pasta fresca, la pasta del pastificio Verrigni, la nostra pasta al forno artigianale, zuppe o risotti.

Con €5,00 a persona in più puoi avere un altro secondo da concordare.

Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette oppure un secondo per arricchire il vostro menù.

Scegli come accompagnare il menù vegetariano:

VINO

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

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

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

BIRRA ASAHI

Un secchio con 10 birre Asahi 330cl **€45**

Due secchi con 10 birre Asahi 330cl **€85**

*A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo.
È possibile prenotare anche una torta oppure una selezione di dolci della casa a €3,50 a persona
Minimo Garantito: 6 persone.*

MENU DI CARNE

- Due antipasti al piatto
- Un primo da scegliere tra pasta fresca, pasta del pastificio Verrigni, pasta al forno, zuppe o risotti.
- Un secondo a scelta tra due opzioni
- I piatti verranno scelti in accordo con lo chef e secondo la stagionalità.

Costo a persona Menù Vegetariano:
€27,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Con €3,50 a persona in più puoi avere un altro primo da concordare con lo chef tra la nostra pasta fresca, la pasta del pastificio Verrigni, la nostra pasta al forno artigianale, zuppe o risotti.

. Con €6,00 a persona in più puoi avere un altro secondo da concordare.

Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette oppure un secondo per arricchire il vostro menù.

Scegli come accompagnare il menù di carne:

VINO

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

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

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

BIRRA ASAHI

Un secchio con 10 birre Asahi 330cl **€45**

Due secchi con 10 birre Asahi 330cl **€85**

*A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo.
È possibile prenotare anche una torta oppure una selezione di dolci della casa a €3,50 a persona
Minimo Garantito: 6 persone.*

MENU DI PESCE

- Due antipasti al piatto
- Un primo Un primo da scegliere tra pasta fresca, pasta del pastificio Verrigni, pasta al forno, zuppe o risotti.
- Un secondo a scelta tra due opzioni
- I piatti verranno scelti in accordo con lo chef e secondo la stagionalità.

Costo a persona Menù di pesce:
€31,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

*Con **€3,50** a persona in più puoi avere un altro primo da concordare con lo chef tra la nostra pasta fresca, la pasta del pastificio Verrigni, la nostra pasta al forno artigianale, zuppe o risotti.*

*Con **€6,00** a persona in più puoi avere un altro secondo da concordare.*

Potrai così variare il banchetto con diversi formati di pasta e diverse ricette oppure un secondo per arricchire il vostro menù.

Scegli come accompagnare il menù di carne:

VINO

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

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

+€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 oppure una selezione di dolci della casa a €3,50 a persona
Minimo Garantito: 6 persone.*

MENU DEGUSTAZIONE

- Calice di Franciacorta di benvenuto
- Benvenuto Gourmet dello Chef
- Quattro antipasti al piatto
- Tre Assaggi di primi
- Due mezze porzioni di secondo
- Tris di dolci della casa
- le portate spazieranno tra le specialità del menù giornaliero e potranno essere scelti in accordo con lo chef e secondo la stagionalità.

Costo a persona Menù Degustazione:
€45,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Scegli come accompagnare il menù degustazione:

VINO

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

COCKTAIL

Cocktail +€6 *(un cocktail a testa)*

Vino+Cocktail **+€9,00**

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

BOLLICINE

Champagne: **+€35,00** a bottiglia

Franciacorta: **+€27,00** a bottiglia

BIRRA ASAHI

Un secchio con 10 birre Asahi 330cl **€45**

Due secchi con 10 birre Asahi 330cl **€85**

*A richiesta del Cliente il menù può subire variazioni nelle portate e nel prezzo.
È possibile prenotare anche una torta oppure una selezione di dolci della casa a €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 **€8,00** a persona
(salvo prefestivi)

DOPO CENA COCKTAIL

Festeggia a Necci con drink e torta!

Un drink libero a testa (cocktail incluso)

+

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 drink libero a testa (cocktail incluso)

+

Una Bottiglia di prosecco ogni 4 persone

+

Torta

Lun-Mar-Mer-Gio-Dom **€14,00** a persona
Ven-Sab e prefestivi **€16,00** a persona

4. TORTE

Millefoglie con Crema Chantilly e Scaglie di Cioccolato

Millefoglie con Frutti di bosco

Cheesecake ai mirtilli

Cheesecake pistacchio e agrumi

Cheesecake al passion fruit

Torta Charlotte fragole e crema

Mousse al cioccolato

Torta Sacher

Torta Mimosa

Torta Caprese (Mandorle e Cioccolato)

Torta al Tiramisù

Torta Paradiso