

NECCI DAL 1924

**FORMULE CONCORDATE
MARZO 2018**

1. APERITIVI, RINFRESCHI E SPUNTINI

2. PRANZI E CENE

3. DOPOCENA

4. TORTE

1. APERITIVI, RINFRESCHI E SPUNTINI

APERITIVO LIGHT

Buffet

Pizze alla pala (2 gusti)
Polpette cicoria e pecorino
Quiche con verdure
Frittelle di Cavolfiori (oppure panzanella con ricotta e maionese al basilico)
Mini arancini Amatriciana (o vegetariani o misti)
Rustici del nostro forno

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 anche un primo cucinato espresso tra i seguenti:
Primi della tradizione romana (Gricia, amatriciana, Cacio e pepe o carbonara) oppure pasta con ragù di carne e polpettine, pasta alla Norma, pasta guanciaie zucchini e pecorino, pasta con ragù di mare, ragù di verdure di stagione ma anche risotti, pasta al forno o altri da concordare a seconda della stagione

Con €8,00 a persona in più puoi avere un secondo a scelta tra i seguenti:
Bocconcini di pollo in salsa verde alla rucola, Pollo al curry con riso Basmati, pollo al limone o panato, Cotoletta alla milanese, saltimbocca di vitello o di pollo arrosto di manzo o vitello con patate, Calamari alla piastra con insalata di cous cous, parmigiana di melanzane, Fish & chips o eventualmente un altro da concordare tra con lo chef tra quelli di stagione.

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 o un drink libero 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

Pizze alla pala (2 gusti)
Polpette cicoria e pecorino
Strudel di pasta brisé con verdure e formaggio filante
Hummus di ceci con chips di mais artigianali (oppure tortilla di patate)
Mini burger di pollo (o vegani) e salse artigianali
Panzanella con ricotta e maionese al basilico
Frittelle zucchine rosmarino

Costo a persona Aperitivo Rinforzato:

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

Con €6,00 a persona in più puoi avere anche un primo cucinato espresso tra i seguenti:

Primi della tradizione romana (Gricia, amatriciana, Cacio e pepe o carbonara) oppure pasta con ragù di carne e polpettine, pasta alla Norma, pasta guanciaie zucchine e pecorino, pasta con ragù di mare, ragù di verdure di stagione ma anche risotti, pasta al forno o altri da concordare a seconda della stagione

Con €8,00 a persona in più puoi avere un secondo a scelta tra i seguenti:

Bocconcini di pollo in salsa verde alla rucola, Pollo al curry con riso Basmati, pollo al limone o panato, Cotoletta alla milanese, saltimbocca di vitello o di pollo arrosto di manzo o vitello con patate, Calamari alla piastra con insalata di cous cous, parmigiana di melanzane, Fish & chips o eventualmente un altro da concordare tra con lo chef tra quelli di stagione.

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 o un drink libero 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

Buffet

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

Costo a persona Aperitivo Birra:

€16,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Con €6,00 a persona in più puoi avere anche un primo cucinato espresso tra i seguenti:

Primi della tradizione romana (Gricia, amatriciana, Cacio e pepe o carbonara) oppure pasta con ragù di carne e polpettine, pasta alla Norma, pasta guanciaie zucchini e pecorino, pasta con ragù di mare, ragù di verdure di stagione ma anche risotti, pasta al forno o altri da concordare a seconda della stagione

Con €8,00 a persona in più puoi avere un secondo a scelta tra i seguenti:

Bocconcini di pollo in salsa verde alla rucola, Pollo al curry con riso Basmati, pollo al limone o panato, Cotoletta alla milanese, saltimbocca di vitello o di pollo arrosto di manzo o vitello con patate, Calamari alla piastra con insalata di cous cous, parmigiana di melanzane, Fish & chips o eventualmente un altro da concordare tra con lo chef tra quelli di stagione.

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 o un drink libero 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

Polpette cicoria e pecorino
Ratatouille al dragoncello
Hummus di ceci con chips di mais artigianali
Panzanella con ricotta e maionese al basilico
Strudel con verdure e formaggio filante
Insalata di fagiolini, patate, capperi, olive e pomodori secchi
Tortino di carote parmigiano e prezzemolo (oppure tortilla di patate)

Scelta di un primo tra i seguenti:

Primi della tradizione romana (Gricia, amatriciana, Cacio e pepe o carbonara) oppure pasta con ragù di carne e polpettine, pasta alla Norma, pasta guanciale zicchine e pecorino, pasta con ragù di mare, ragù di verdure di stagione ma anche risotti, pasta al forno o altri da concordare a secondo della stagione

Costo a persona Rinfresco Light: €19,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Con €4,00 a persona in più puoi avere anche un primo cucinato espresso tra i seguenti:

Primi della tradizione romana (Gricia, amatriciana, Cacio e pepe o carbonara) oppure pasta con ragù di carne e polpettine, pasta alla Norma, pasta guanciale zucchini e pecorino, pasta con ragù di mare, ragù di verdure di stagione ma anche risotti, pasta al forno o altri da concordare a seconda della stagione

Con €6,00 a persona in più puoi avere un secondo a scelta tra i seguenti:

Bocconcini di pollo in salsa verde alla rucola, Pollo al curry con riso Basmati, pollo al limone o panato, Cotoletta alla milanese, saltimbocca di vitello o di pollo arrosto di manzo o vitello con patate, Calamari alla piastra con insalata di cous cous, parmigiana di melanzane, Fish & chips o eventualmente un altro da concordare tra con lo chef tra quelli di stagione.

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 o un drink libero 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

Rustici del nostro forno

Polpette cicoria e pecorino

Insalata orzo, cicoria fresca e barbabietola (oppure insalata di riso dello chef)

Frittelle di Cavolfiori (oppure panzanella con ricotta e maionese al basilico)

Strudel di pasta brisé con verdure e formaggio filante

Insalata di fagiolini, patate, capperi, olive e pomodori secchi

Scelta di un primo tra i seguenti:

Primi della tradizione romana (Gricia, amatriciana, Cacio e pepe o carbonara) oppure pasta con ragù di carne e polpettine, pasta alla Norma, pasta guanciaie zucchini e pecorino, pasta con ragù di mare, ragù di verdure di stagione ma anche risotti, pasta al forno o altri da concordare a seconda della stagione

Scelta di un secondo tra i seguenti:

Bocconcini di pollo in salsa verde alla rucola, Pollo al curry con riso Basmati, pollo al limone o panato, Cotoletta alla milanese, saltimbocca di vitello o di pollo arrosto di mazo o vitello con patate, Calamari alla piastra con insalata di cous cous, parmigiana di melanzane, Fish & chips o eventualmente un altro da concordare tra con lo chef tra quelli di stagione.

Costo a persona Rinfresco Royal: €25,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Con €4,00 a persona in più puoi avere anche un primo cucinato espresso tra i seguenti:

Primi della tradizione romana (Gricia, amatriciana, Cacio e pepe o carbonara) oppure pasta con ragù di carne e polpettine, pasta alla Norma, pasta guanciaie zucchini e pecorino, pasta con ragù di mare, ragù di verdure di stagione ma anche risotti, pasta al forno o altri da concordare a seconda della stagione

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 o un drink libero 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

Panzanella con ricotta e maionese al basilico
Frittelle zucchine rosmarino
Pane fritto alla pizzaiola (oppure Tortilla di patate)
Bottoncini ripieni misti
Insalata di cous cous e verdure

Scelta di un primo tra i seguenti:

Primi della tradizione romana (Gricia, amatriciana, Cacio e pepe o carbonara) oppure pasta con ragù di carne e polpettine, pasta alla Norma, pasta guanciaie zucchine e pecorino, pasta con ragù di mare, ragù di verdure di stagione ma anche risotti, pasta al forno o altri da concordare a seconda della stagione

Scelta di un secondo tra i seguenti:

Bocconcini di pollo in salsa verde alla rucola, Pollo al curry con riso Basmati, pollo al limone o panato, Cotoletta alla milanese, saltimbocca di vitello o di pollo arrosto di mazo o vitello con patate, Calamari alla piastra con insalata di cous cous, parmigiana di melanzane, Fish & chips o eventualmente un altro da concordare tra con lo chef tra quelli di stagione.

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

€25,00 a persona (pane, acqua, coperto e caffetteria inclusi (Min. 8 pax)

Con **€4,00** 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.

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 o un drink libero 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.

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 Tortolì in Sardegna

Speciale della laguna di Tortolì in Sardegna cal.4 €3,50/pz.

Il tutto servito con:

Pane tostato con burro di 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 BISTROT

Antipasto misto della casa
Assaggio di tre specialità dello chef

Tris di primi da scegliere tra:

primi della tradizione romana (Gricia, amatriciana, Cacio e pepe o carbonara) oppure pasta con ragù di carne e polpettine, pasta alla Norma , pasta guanciaie zicchine e pecorino, pasta con ragù di mare, ragù di verdure di stagione ma anche risotti, pasta al forno o altri da concordare a secondo della stagione

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

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

Ad esempio: Bocconcini di pollo in salsa verde alla rucola, Pollo al curry con riso Basmati, pollo al limone o panato, Cotoletta alla milanese, saltimbocca di vitello o di pollo arrosto di mazo o vitello con patate, Calamari alla piastra con insalata di cous cous, parmigiana di melanzane, Fish & chips o eventualmente un altro da concordare tra con lo chef tra quelli di stagione.

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 ROMANO

Antipasti

(Serviti a centrotavola)

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

Primo

(Servito al piatto)

Bucatini amatriciana (oppure gricia, carbonara o cacio e pepe)

Secondo

(Servito al piatto)

Saltimbocca alla romana

Costo a persona Menù Romano:

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

Con €4,00 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

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 SU MISURA

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:

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

CARNE €29,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

PESCE €34,00 (acqua, pane e coperto inclusi)

Con €4,00 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 €7,00 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.

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