

NECCI DAL 1924

FORMULE CONCORDATE 01.06.2018

- 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 €10,00 a persona
Ven-Sab-Dom, festivi 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

+€4,50 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)*
+€8,50 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

+€7,00 *(un cocktail o un drink libero a testa)*

VINO + COCKTAIL

+€10,00

(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: 10 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:

Lun-Mar-Mer-Gio €14,00 a persona

Ven-Sab-Dom, festivi e prefestivi €16,00 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 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

+€4,50 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)

+€8,50 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

+€7,00 (un cocktail o un drink libero a testa)

VINO + COCKTAIL

+€10,00

(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: 10 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:
Lun-Mar-Mer-Gio €16,00 a persona
Ven-Sab-Dom, festivi e prefestivi €18,00 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 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: **+€4,50** 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: **+€8,50** a persona (una bottiglia di bianco, rosso o bollicine ogni 2 persone)

COCKTAIL

+€7 (un cocktail o un drink libero a testa)

VINO + COCKTAIL

+€10,00

(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: 10 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:

Lun-Mar-Mer-Gio €19,00 a persona

Ven-Sab-Dom, festivi e prefestivi €21,00 a persona
(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

+€4,50 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)

+€8,50 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

+€6,5 (un cocktail o un drink libero a testa)

VINO + COCKTAIL

+€10,00

(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: 10 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)

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:

Lun-Mar-Mer-Gio €25,00 a persona

Ven-Sab-Dom, festivi e prefestivi €26,00 a persona

(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

+€4,50 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)

+€8,50 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

+€6,5 (un cocktail o un drink libero a testa)

VINO + COCKTAIL

+€10,00

(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: 10 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 a persona Brunch (disponibile nella fascia oraria 12:00-15:00):

Lun-Mar-Mer-Gio €25,00 a persona

Ven-Sab-Dom, festivi e prefestivi €27,00 a persona

(acqua, pane e coperto inclusi)

(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

+€4,50 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)

+€8,50 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 +€6,5 (un cocktail o un drink libero a testa)

VINO + COCKTAIL +€10,00

(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: 10 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 e calice di spumante

€14,00 a persona (adulti)

€10,00 a persona (bambini inferiori ai 12 anni)

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 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 Menù Bistrot:
Lun-Mar-Mer-Gio €23,00 a persona
Ven-Sab-Dom, festivi e prefestivi €25,00 a persona
(acqua, pane e coperto inclusi)

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

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

+€4,50 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)
+€8,50 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 +€6,5 (un cocktail o un drink libero a testa)

VINO + COCKTAIL **+€10,00**

(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.

MENU ROMANO

Antipasti

(Serviti a centrotavola)

Polpette romane
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:

Lun-Mar-Mer-Gio €25,00 a persona

Ven-Sab-Dom, festivi e prefestivi €27,00 a persona

(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

+€4,50 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)*

+€8,50 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 +€6,5 *(un cocktail o un drink libero a testa)*

VINO + COCKTAIL +€10,00

(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.

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 su misura:

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 su misura:

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 +€6,5 (un cocktail o un drink libero a testa)

VINO + COCKTAIL **+€10,00**

(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.

3. DOPOCENA

DOPO CENA BOLLICINE

Festeggia a Necci con bollicine e torta!

1 Bottiglia di prosecco ogni 4 persone

+

Torta

Lun-Mar-Mer-Gio (a partire dalle 22:30)

€10,00 a persona

Ven-Sab-Dom, festivi e prefestivi (a partire dalle 22:45)

€12,00 a persona

DOPO CENA COCKTAIL

Festeggia a Necci con drink e torta!

Un drink libero a testa (cocktail incluso)

+

Torta

Lun-Mar-Mer-Gio (a partire dalle 22:30)

€12,00 a persona

Ven-Sab-Dom, festivi e prefestivi (a partire dalle 22:45)

€14,00 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 (a partire dalle 22:30)

€16,00 a persona

Ven-Sab-Dom, festivi e prefestivi (a partire dalle 22:45)

€18,00 a persona

4. TORTE

Millefoglie con Crema Chantilly e Scaglie di Cioccolato

Millefoglie con Frutti di bosco

Cheesecake ai mirtilli

Torta Charlotte fragole e crema

Mousse al cioccolato

Torta Sacher

Torta Mimosa

Torta Caprese (Mandorle e Cioccolato) - *Gluten free*

Torta al Tiramisù

Torta Paradiso