

# **NECCI DAL 1924**

FORMULE CONCORDATE 2019

- 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  
Tempura di Cavolfiori  
Mini arancini Amatriciana (o vegetariani o misti)  
Bruschette, pomodori, capperi e basilico  
*In alternativa consulta più avanti la sezione **vegani** e **celiaci***

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

*Con €8,00 a persona in più puoi avere un secondo da concordare tra i seguenti:*  
Bocconcini di pollo in salsa verde alla rucola, Pollo al curry con riso Basmati, 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 un altro da concordare a seconda della stagione. *Consulta più avanti la sezione **vegani** e **celiaci**.*

*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  
Mini burger di pollo (o vegani) e salse artigianali  
Rotolo di melanzana con ricotta di pecora e maggiorana  
Frittelle zucchine rosmarino  
*In alternativa consulta più avanti la sezione **vegani e celiaci***

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

*Con €8,00 a persona in più puoi avere un secondo da concordare tra i seguenti:*  
Bocconcini di pollo in salsa verde alla rucola, Pollo al curry con riso Basmati, 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 un altro da concordare a seconda della stagione. *Consulta più avanti la sezione **vegani e celiaci**.*

*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)  
Crepes ripiene con prosciutto cotto, Philadelphia e rucola  
Polpette cicoria e pecorino  
Quiche con verdure  
Tempura di cavolfiore  
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)  
*In alternativa consulta più avanti la sezione **vegani** e **celiaci***

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

*Con €8,00 a persona in più puoi avere un ulteriore secondo da concordare tra i seguenti:*  
Bocconcini di pollo in salsa verde alla rucola, Pollo al curry con riso Basmati, 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 un altro da concordare a seconda della stagione. *Consulta più avanti la sezione **vegani** e **celiaci**.*

## *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  
Crepes ripiene con prosciutto cotto, Philadelphia e rucola  
Hummus di ceci con chips di mais artigianali  
Rotolo di melanzana con ricotta di pecora e maggiorana  
Strudel con verdure e formaggio filante  
Insalata di ceci con patate, melanzane, pomodorini e mentuccia  
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 con ragù di carne e polpettine, alla Norma, con guanciale zucchine e pecorino, con ragù di mare ma anche risotti, pasta al forno o altri da concordare a secondo della stagione

*In alternativa consulta più avanti la sezione **vegani e celiaci***

## *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 altro primo espresso oppure una pasta al forno o un risotto da concordare a seconda della stagione.*

## *Con **€6,00** a persona in più puoi avere un secondo da concordare tra i seguenti:*

Bocconcini di pollo in salsa verde alla rucola, Pollo al curry con riso Basmati, Cotoletta alla milanese, saltimbocca di vitello, arrosto di vitello con patate, Tortino di alici con broccolo romano e salsa di pecorino, Calamari alla piastra con insalata di cous cous, parmigiana di melanzane, Fish & chips o un altro da concordare a seconda della stagione.

*Consulta più avanti la sezione **vegani e celiaci**.*

## *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

Bruschette con pomodorini, capperi e basilico  
Polpette cicoria e pecorino  
Melanzane marinate con hummus di ceci e mentuccia  
Tempura di Cavolfiori  
Insalata di ceci con patate, melanzane, pomodorini e capperi  
*In alternativa consulta più avanti la sezione **vegani** e **celiaci***

## Scelta di un primo tra i seguenti:

Primi della tradizione romana (Gricia, amatriciana, Cacio e pepe o carbonara) oppure con ragù di carne e polpettine, alla Norma, con guanciale zucchine e pecorino, con ragù di mare, con verdure di stagione ma anche risotti 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, 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 un altro da concordare a seconda della stagione. *Consulta più avanti la sezione **vegani** e **celiaci**.*

## 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 altro primo cucinato espresso oppure una pasta al forno o un risotto 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

1 secchio con 10 birre Asahi 330cl **€45**  
2 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

Rotolo di melanzana con ricotta di pecora e maggiorana

Frittelle zucchine rosmarino

Tortilla di patate

Mini burger di pollo

Bruschette, pomodoro, capperi e basilico

Insalata di cous cous e verdure

*In alternativa consulta più avanti la sezione **vegani e celiaci***

## Scelta di un primo tra i seguenti:

Primi della tradizione romana (Gricia, amatriciana, Cacio e pepe o carbonara) oppure con ragù di carne e polpettine, alla Norma, con guanciale zucchine e pecorino, con ragù di mare, con verdure di stagione ma anche risotti 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, 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 un altro da concordare a seconda della stagione. *Consulta più avanti la sezione **vegani e celiaci**.*

*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 - Min. 8 pax*

*Con **€4,00** a persona in più puoi avere anche un altro primo cucinato espresso oppure una pasta al forno o un risotto da concordare a seconda della stagione.*

*Scegli come accompagnare il Brunch:*

## 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.*



# APERITIVI, PRANZI E CENE VEGANE

Oltre alle nostre specialità già vegane o vegetariane inserite nelle nostre formule possiamo proporre altre soluzioni esclusive da inserire nei nostri menù concordati per comporre aperitivi vegani, rinfreschi vegani ma anche pranzi o cene vegani. I primi sono innumerevoli disponendo di numerose ricette anche presenti nei nostri menù quotidiani del pranzo e della cena. Qui di seguito elenchiamo alcune portate per aperitivi e secondi:

## APERITIVI

Tagliere vegano misto con zucchine, melanzane, peperoni  
Pannelle di ceci alla palermitana  
Crocchette di ceci con salse artigianali  
Crocchette di lenticchie con salse artigianali  
Hummus di ceci con melanzana marinata e mentuccia

## SECONDI O PORTATE PRINCIPALI

Tortino di Ceci con radicchio alla piastra, noci e riduzione di vino rosso  
Lasagna con besciamella di soia, piselli e verdure miste  
Polpette di Seitan e curcuma con patate al timo  
Burger di ceci e lenticchie con melanzane cipolle e cetriolo

\*\*\*

# APERITIVI, PRANZI E CENE CELIACHE

Oltre alle nostre specialità già *gluten free* già inserite nelle nostre formule possiamo proporre altre soluzioni esclusive da inserire nei nostri menù concordati per comporre aperitivi, rinfreschi, pranzi e cene gluten free. I primi sono innumerevoli disponendo sempre di pasta gluten free. Qui di seguito elenchiamo alcune portate per aperitivi e secondi:

## APERITIVI

Insalata di finocchi, arance, olive e semi di papaveri  
Friarelli alla napoletana con mozzarella di bufala  
Scarola ripassata con uvetta e pinoli  
Crocchette di lenticchie con salse artigianali  
Pannelle di ceci alla palermitana  
Crocchette di ceci con salse artigianali

## SECONDI O PORTATE PRINCIPALI

Tortino di alici con scarola, uvetta, pinoli e salsa di pecorino  
Ratatouille di verdure con timo  
Tagliata di manzo dry aged con spicchi di patate della casa  
Polpo arrosto con purea di barbabietola e panella di ceci

# 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. In alternativa consulta più avanti la sezione **vegani** e **celiaci**

*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 antipasto come i **Carciofi alla Giudia** con i crostini oppure altro primo tradizionale da concordare con lo chef.*

*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 frutti di bosco

Torta Charlotte fragole e crema

Mousse al cioccolato

Torta Sacher

Torta Mimosa

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

Torta al Tiramisù

Torta Paradiso