

APERITIVI

APERITIVO EASY

1 **pala di pizza** ogni 4 persone (gusti da scegliere)

+

1 bt di **vino** ogni 4 persone (oppure una birra a testa pilsner 0,3/Asahi 0,3)

Lun-Mar-Mer-Gio-Ven-Dom **€9,00** a persona

Sab festivi e prefestivi **€12,00** a persona

(acqua e coperto inclusi)

+

Torta **€3,50** a persona

Oppure

1 **drink** libero a persona (tra vini mescita, birre mescita, Spritz e aperitivi Martini)

Lun-Mar-Mer-Gio, Dom Ven **€10,00** a persona

Sab festivi e prefestivi **€12,00** a persona

(acqua e coperto inclusi)

+

Torta **€3,50** a persona

Minimo Garantito: 8 persone.

APERITIVO HAPPY

1 **tagliere grande salumi e formaggi** ogni 4 persone

+

1 bt di **vino** ogni 4 persone (oppure una birra a testa pilsner 0,3/Asahi 0,3)

Lun-Mar-Mer-Gio-Ven-Dom **€9,00** a persona

Sab festivi e prefestivi **€12,00** a persona

(acqua, pane e coperto inclusi)

+

Torta **€3,50** a persona

Oppure

1 **drink** libero a persona (tra vini mescita, birre mescita, Spritz e aperitivi Martini)

Lun-Mar-Mer-Gio, Dom Ven **€10,00** a persona

Sab festivi e prefestivi **€12,00** a persona

(acqua, pane e coperto inclusi)

+

Torta **€3,50** a persona

Minimo Garantito: 8 persone.

APERITIVO SMART

1 **pala di pizza** ogni 4 persone (gusti da scegliere)

+

1 **tagliere grande salumi e formaggi** ogni 4 persone

+

1 bt di **vino** ogni 4 persone (oppure una birra a testa pilsner 0,3/Asahi 0,3)

Lun-Mar-Mer-Gio-Ven-Dom **€13,00** a persona

Sab festivi e prefestivi **€15,00** a persona

(acqua, pane e coperto inclusi)

+

Torta **€3,50** a persona

Oppure

1 **drink** libero a persona (tra vini miscita, birre miscita, Spritz e aperitivi Martini)

Lun-Mar-Mer-Gio, Dom Ven **€14,00** a persona

Sab festivi e prefestivi **€16,00** a persona

(acqua, pane e coperto inclusi)

+

Torta **€3,50** a persona

Minimo Garantito: 8 persone.

APERITIVO BUFFET

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-Ven-Dom €12,00 a persona
Sab festivi e prefestivi €14,00 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-Ven-Dom €14,00 a persona

Sab, 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-Ven-Dom **€16,00** a persona*

*Sab, 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-Ven-Dom €19,00 a persona

Sab, 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-Ven-Dom **€25,00** a persona

Sab, 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-Ven-Sab **€25,00** a persona*

*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)

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-Ven-Dom €23,00 a persona

Sab, 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-Ven-Dom €25,00 a persona

Sab, 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.

DOPO CENA

DOPO CENA BOLLICINE

Festeggia a Necci con bollicine e torta!
1 Bottiglia di prosecco ogni 4 persone

+
Torta

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

€10,00 a persona

Sab, 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-Ven-Dom (a partire dalle 22:30)

€12,00 a persona

Sab, 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-Ven-Dom(a partire dalle 22:30)

€16,00 a persona

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

€18,00 a persona

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