



Pinzimonio ed il suo Staff offre ai propri Clienti un ampia selezione di proposte per ogni evento:

- compleanni
- anniversari
- battesimi
- comunioni
- cene aziendali

I cinque nostri menu sono personalizzabili sulla base delle preferenze e della stagionalità.

Offriamo il meglio del pescato locale e delle verdure del territorio, accompagnando ogni nostro servizio con i migliori vini delle aziende laziali.

Decorazioni floreali per la tavola sono disponibili su richiesta.

Per eventi con oltre 30 partecipanti è garantita una sala in esclusiva e staff dedicato.



## Scirocco

### *Antipasto di mare*

Tortino di polpo verace, patate e rucola  
Selezione di frittini  
Soutè di cozze e vongole  
Insalata di mare

### *I primi*

Strozzapreti ai frutti di mare  
Risotto alla crema di scampi

### *Il secondo*

Frittura di calamari e gamberi  
Patatine fritte  
Sorbetto al limone

### *Il servizio sarà accompagnato da:*

Vino bianco della casa  
Acqua minerale  
Caffè espresso

Prezzo: €35.00 per persona



## Brezza Marina

*Aperitivo di benvenuto e finger food*

*Antipasto di mare*

Tortino di polpo verace, patate e rucola  
Selezione di frittini  
Soutè di cozze e vongole  
Insalata di mare

*I primi*

Tagliolini alle vongole e carciofi  
Paccheri di Gragnano con polpo e pecorino

*Il secondo*

Orata in sfoglia di patate al rosmarino

Insalatina di stagione

*Il dessert*

Semifreddo al pistacchio

*Il servizio sarà accompagnato da:*

Vino bianco di selezione: Passerina del Frusinate o Chardonnay Ruffino  
Acqua minerale  
Caffè espresso

Prezzo: €40.00 per persona



## Libeccio

*Aperitivo di benvenuto con gran plateau di ostiche*

*Antipasto di mare*

Selezione di crudità di mare

*I primi*

Linguine all'astice  
Risotto al filetto di spigola e tartufo nero

*Il secondo*

Trancio di ricciola al rosmarino con capperi e olive

Verdure grigliate

Sorbetto al limone

*Il dessert*

Millefoglie alla crema con fragole

*Il servizio sarà accompagnato da:*

Vino bianco di selezione: Frascati Superiore Costantini o Falanghina del Sannio Mustilli o  
Vermentino di Gallura Sella e Mosca  
Acqua minerale  
Caffè espresso

Prezzo: €50.00 per persona con centrotavola floreal inclusi



## Menu della Campagna Romana

### *Antipasto del contadino*

Selezione di salumi e formaggi  
Frittatina di asparagi  
Carciofi fritti e dorati  
Tegamino di fagioli e salsicce  
Verdure grigliate

### *I primi*

Tonnarelli cacio e pepe con ricotta della Campagna Romana  
Cannelloni fatti in casa con ripieno di carni miste

### *Il secondo*

Agnello al forno con patate o tagliata di manzo o lombatina di maiale alla brace

Insalata fresca

### *Il dessert*

Crostatina di ricotta e visciole

*Il servizio sarà accompagnato da:*

Vino bianco di selezione: Cesanese del Piglio  
Acqua minerale  
Caffè espresso

Prezzo: €35.00 per persona



## Menu Slow Food

### *Antipasto*

Insalata di puntarelle arance e gamberetti salsa alla colatura di alici di Cetara  
Tortino di polpo verace e patate al pesto di Capperi di Salina

### *I primi*

Linguine totanelli carciofo cimaro e bottarga di Orbetello  
Paccheri di Gragnano con gallinella di mare e pomodorini piennolo del Vesuvio

### *Il secondo*

Timballino di alici indivia su fonduta di marzolina

Verdure di stagione ripassate o misticanza

### *Il dessert*

Semifreddo al pistacchio di Bronte

*Il servizio sarà accompagnato da:*

Vino rosato biologico: Searà del Castello di Torre in Pietra  
Oppure Cesanese del Piglio Lombardi

Acqua minerale  
Caffè espresso

Prezzo: €40.00 per persona

*Un menu dedicato ai presidi Slow Food,  
piccole produzioni di nicchia che  
salvaguardano la tradizione enogastronomica italiana*