

Carmelina

Trattoria di Costiera

Via Cadore, 2 | Via Revel, 5
Milano

Menu

La costiera è condivisione

- Fiore di zucca ripieno di ricotta di bufala
- Polpettina di melanzane, ragù al pomodoro e scaglie di Grana Padano
- Nerano croccante con tartare di ricciola e zest di limone
- **Mozzarella di bufala e pomodorini rossi**
(In condivisione una ogni 4 persone)

Portata principale

- Pasta alla Nerano

Bevande

- 1 bottiglia d'acqua ogni 2 persone
- 1 bottiglia di vino rosso/bianco ogni 4 persone
Vino bianco Falanghina cantina Picco dell'angelo
Vino rosso Montepulciano Cantina Tratturo Spinelli

con +5€ a persona, possiamo aggiungere la piccola pasticceria di costiera.

30€/pax

IVA inclusa

Informazioni per confermare la prenotazione:

1) comunicare il numero esatto dei partecipanti,

2) comunicare allergie / intolleranze,

3) effettuare acconto tramite bonifico seguendo le indicazioni dello Store manager.

"Si ritiene escluso dal seguente preventivo tutto quanto non espressamente specificato e se richiesto verrà quantificato a preventivo."

Carmelina

Trattoria di Costiera

Via Cadore, 2 | Via Revel, 5
Milano

Menu

La costiera è condivisione

- Fiore di zucca ripieno di ricotta di bufala
- Polpettina di melanzane, ragù al pomodoro e scaglie di Grana Padano
- Insalata di mare di Carmelina
(In condivisione una ogni 4 persone)
- Mozzarella di bufala e pomodorini rossi
(In condivisione una ogni 4 persone)

Portata principale

Una a scelta tra:

- Gnocchi con pomodorini gialli, branzino e zeste di limone
- Calamarata partenopea

Bevande

- 1 bottiglia d'acqua ogni 2 persone
- 1 bottiglia di vino rosso/bianco ogni 4 persone
Vino bianco Falanghina cantina Picco dell'angelo
Vino rosso Montepulciano Cantina Tratturo Spinelli

con +5€ a persona, possiamo aggiungere la piccola pasticceria di costiera.

35€/pax

IVA inclusa

Informazioni per confermare la prenotazione:

- 1) comunicare il numero esatto dei partecipanti,
 - 2) comunicare allergie / intolleranze,
 - 3) effettuare acconto tramite bonifico seguendo le indicazioni dello Store manager.
- "Si ritiene escluso dal seguente preventivo tutto quanto non espressamente specificato e se richiesto verrà quantificato a preventivo."

Carmelina

Trattoria di Costiera

Via Cadore, 2 | Via Revel, 5
Milano

Menu

La costiera è condivisione

- Fiore di zucca ripieno di ricotta di bufala
- Mozzarella in carrozza con tartare di salmone
- Insalata di mare di Carmelina
(In condivisione una ogni 4 persone)
- Soutè di cozze e lupini con crostini di pane
(In condivisione una ogni 4 persone)
- Calamaretti spillo fritti con mayo al lime
(In condivisione una ogni 4 persone)

Portata principale

Una a scelta tra:

- Cortecce alla pescatora
- Tonno tataki con rucola e pomodorini

Bevande

- 1 bottiglia d'acqua ogni 2 persone
- 1 bottiglia di vino rosso/bianco ogni 4 persone
Vino bianco Falanghina cantina Picco dell'angelo
Vino rosso Montepulciano Cantina Tratturo Spinelli

con +5€ a persona, possiamo aggiungere la piccola pasticceria di costiera.

40€/pax

IVA inclusa

Informazioni per confermare la prenotazione:

- 1) comunicare il numero esatto dei partecipanti,
 - 2) comunicare allergie / intolleranze,
 - 3) effettuare acconto tramite bonifico seguendo le indicazioni dello Store manager.
- "Si ritiene escluso dal seguente preventivo tutto quanto non espressamente specificato e se richiesto verrà quantificato a preventivo."

Carmelina

Trattoria di Costiera

Via Cadore, 2 | Via Revel, 5
Milano

Menu

Antipasto

Tris di tartare al piatto
Salmone, Tonno e Ricciola
condite con olio evo e sale Maldon

La costiera è condivisione

- Fiore di zucca ripieno di ricotta di bufala
- Calamaretti spillo fritti con mayo al lime
(In condivisione una ogni 4 persone)

Portata principale

Una a scelta tra:

- Risotto al pesto di limone con tartare a scelta:
(tonno - riciola - salmone)
- Polpo croccante con patate e fagiolini

Bevande

- 1 bottiglia d'acqua ogni 2 persone
- 1 bottiglia di vino rosso/bianco ogni 4 persone
Vino bianco Falanghina cantina Picco dell'angelo
Vino rosso Montepulciano Cantina Tratturo Spinelli

con +5€ a persona, possiamo aggiungere la piccola pasticceria di costiera.

45€/pax

IVA inclusa

Informazioni per confermare la prenotazione:

- 1) comunicare il numero esatto dei partecipanti,
 - 2) comunicare allergie / intolleranze,
 - 3) effettuare acconto tramite bonifico seguendo le indicazioni dello Store manager.
- "Si ritiene escluso dal seguente preventivo tutto quanto non espressamente specificato e se richiesto verrà quantificato a preventivo."

Carmelina

Trattoria di Costiera

Via Cadore, 2 | Via Revel, 5
Milano

Menu

Misto crudo di Carmelina

Tris di tartare
gambero rosso del mar mediterraneo, scampo irlandese,
ostrica David Hervé

La costiera è condivisione

- **Calamaretti spillo fritti con mayo al lime**
(In condivisione una ogni 4 persone)
- **Insalata di mare di Carmelina**
(In condivisione una ogni 4 persone)

Portata principale

Una a scelta tra:

- **Risotto al pesto di limone con tartare a scelta:**
tonno - ricciola - salmone
- **Cortecce alla pescatora**
- **Tonno tataki con rucola e pomodorini**
- **Polpo croccante con patate e fagiolini**

Bevande

- 1 bottiglia d'acqua ogni 2 persone
- 1 bottiglia di vino rosso/bianco ogni 4 persone
Vino bianco Falanghina cantina Picco dell'angelo
Vino rosso Montepulciano Cantina Tratturo Spinelli

con +5€ a persona, possiamo aggiungere la piccola pasticceria di costiera.

50€/pax

IVA inclusa

Informazioni per confermare la prenotazione:

1) comunicare il numero esatto dei partecipanti.

2) comunicare allergie / intolleranze.

3) effettuare acconto tramite bonifico seguendo le indicazioni dello Store manager.

"Si ritiene escluso dal seguente preventivo tutto quanto non espressamente specificato e se richiesto verrà quantificato a preventivo."



Proposte dessert e torta

Per completare la proposta, condividiamo alcune opzioni che possono essere integrate in base alle sue preferenze.

Nel caso desiderasse includere la piccola pasticceria in un menù che non la prevede, è possibile aggiungerla con un supplemento di 5€ a persona.

Se invece preferisse una torta realizzata su misura, collaboriamo con la pasticceria, café e bistrot Felicetta, che può creare una proposta personalizzata in base ai suoi gusti. Come riferimento, consideriamo circa 100 g a persona, con un costo indicativo di 45€ al kg per le torte standard.

Qualora desiderasse portare una torta esterna, non ci sono problemi: chiediamo solo di prevedere la firma di una manleva sugli ingredienti e un costo di servizio di 2,50€ a persona, che si aggiunge al prezzo del menù.

Restiamo a disposizione per valutare insieme la soluzione più adatta alle sue esigenze.



Conferma prenotazione

informazioni operative

Per procedere con la conferma della prenotazione, le chiediamo cortesemente di aiutarci con i seguenti passaggi:

- comunicare il numero definitivo dei partecipanti
- segnalare eventuali allergie o intolleranze al momento della prenotazione
- indicare il menù guidato scelto
- effettuare un acconto tramite bonifico, seguendo le indicazioni sotto riportate

Dati per il bonifico

Banca: Banca Sella

Intestatario: Carmelina Srl

IBAN: IT08H0326801605052393456960

Causale: nome prenotazione + data evento

Una volta completati questi passaggi, potremo procedere rapidamente con la conferma definitiva.

Restiamo a disposizione per qualsiasi chiarimento o supporto.

