IZÉ
RESTAURANT

Proposta cena conviviale per eventi aziendali

UNA CENA “IN PIEDI” CHE AVRÀ INIZIO CON 5 SFIZIOSI FINGER A CURA DELLO CHEF, A SEGUIRE UN PRIMO PIATTO CALDO E DUE DESSERT, PER UN MOMENTO DI FESTA RILASSANTE E INFORMALE. VINI ESCLUSI.

MENU | Proposta 1

Finger:

CINQUE A SCELTA TRA:

- TARTARE DI MANZO PODOLICO SU PIADA EMILIANA, MAIONESE ALL’ACCIUGA AFFUMICATA E PERLE DI TARTUFO
- PANINO BAO ALLA CURCUMA, PANCIA DI MAIALINO, SALSA TERIAKY E PAPACCELLA
- MONTANARA AL NERO DI SEPPIA CON BURRATA, CRUDO DI TONNO E PUNTARELLE
- RAVIOLI DI VITELLO TONNATO CON MISTICANZA ORIENTALE E OLIO AL LEVISTICO
- PAN BRIOCHE CON CARPACCIO DI TROTA AFFUMICATA E SALSA TZAZIKY
- MINI CLUB SANDWICH CON VENTRESCA DI TONNO, MAIONESE ALLA PAPRIKA AFFUMICATA E UOVA DI TROTA
- FETTUCCELLE DI CALAMARO CON SALSA GUACAMOLE E QUINOA AL LIMONE
- ARANCINI CACIO E PEPE CON CRUDO DI GAMBERO ROSSO E SALSA AL LIMONE
- FOCACCIA CON BURRATA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO E PERLE DI PESTO
- BERTAGNI AL NERO DI SEPPIA CON SALSA PAPACCELLA
- TACOS ALLE ALGHE DI MARE CON COREGONE, MAIONESE ALL’AGLIO ORSINO E ERBE AROMATICHE
- POLPETTE DI CAVOLFIORE AFFUMICATO CON CARPACCIO DI CERNIA E MAIONESE ALLO YUZU
- COCKTAIL DI GAMBERO ROSSO IN SFOGLIA DI LATTUGA, ROSSO D’UOVO AFFUMICATO E AVOCADO

Primi piatti

UNO A SCELTA TRA:

- RISOTTO AL FRANCIACORTA, CREMA DI PORRI BRUCIATI, BURRO AFFUMICATO, SALMERINO, CAPPERI E CREMA DI LIMONI
- TUBETTONI AL RAGÙ DI TOTANI, SPUMA DI PATATE, SALICORNIA E FURIKAKE DI MARE E DI LAGO
- RISOTTO ALLA ZUCCA, BRODO DI RADICI E FUNGHI PORCINI, STRACCHINO E POLVERE DI AGLIO NERO
- RISOTTO ALLA SARDA DI MONTISOLA, BURRATA, CAPPERI E CAFFÈ
- QUADROTTI DI SCIALATIELLI AL GRANO SARACENO, CICORIA, GORGONZOLA E LIMONE SALATO

Dessert

DUE A SCELTA TRA:

- CASSATA RIVISITATA AL BICCHIERE CON SALSA AL MELOGRANO
- SEMIFREDDO AL PANETTONE E LIMONI CANDITI
- STRUFFOLI ALL’ANICE E MIELE DI ACACIA
- SEMIFREDDO AL TORRONCINO E SALSA AL MANDARINO

N.B.
QUESTO MENU PUÒ ESSERE SCELTO DA UN GRUPPO COMPOSTO DA UN MINIMO DI 20 COMMENSALI.
IL MENÙ DOVRÀ ESSERE CONCORDATO ALMENO 10 GIORNI PRIMA E I PIATTI SCELTI DOVRANNO ESSERE UGUALI PER TUTTI I COMMENSALI.

60€ A PERSONA

INFO E PRENOTAZIONI:
030 658 8999 - INFO@IZERESTAURANT.COM

IZÉ
RESTAURANT

Proposta cena
per eventi aziendali

UNA CENA RILASSANTE, ACCOMODATI AI NOSTRI ELEGANTI TAVOLI E SERVITI DALLO STAFF DI IZÉ.
UN ANTIPASTO, UN PRIMO E UN DOLCE A SCELTA CHE RAPPRESENTANO L'ANIMA DEL RISTORANTE.

MENU | Proposta 2

Antipasti

UNO A SCELTA TRA:

- TROTA SALMONATA AFFUMICATA, CETRIOLI IN OSMOSI, TZATZIKI ALLO YOGURT DI BUFALA E GEL DI MELA VERDE
- TARTARE DI FASSONA, RAFANO, ANGUILLA AFFUMICATA, LATTUGA ALLA BRACE E OLIO ALLA SENAPE
- POLPO ALLA BRACE CON GIARDINIERA ALL'ACETO DI LAMPONI E MAIONESE DELLA SUA ACQUA
- NERVETTI, SCONCIGLI, GAMBERI DI MAZARA, VONGOLE, ACETOSELLA, SUCCO DI BIETA E LIMONE
- CREMA DI TOPINAMBUR, CASTAGNE ALL'ACETO DI TIMO, SPUMA DI PECORINO, QUINOA SOFFIATA E CAFFÈ
- UOVO IN CAMICIA, CAVOLFIORE AFFUMICATO, SPUMA DI PATATE, TARTUFO NERO E KATSUOBUSHI DI CAVOLFIORE VIOLA

Primi piatti

UNO A SCELTA TRA:

- RISOTTO AL FRANCIACORTA, CREMA DI PORRI BRUCIATI, BURRO AFFUMICATO, SALMERINO, CAPPERI E CREMA DI LIMONI
- TUBETTONI AL RAGÙ DI TOTANO, SPUMA DI PATATE, SALICORNIA E FURIKAKE DI MARE E DI LAGO
- PASTA E PATATE, RICCI DI MARE, PROVOLA AFFUMICATA E ALGHE DI MARE
- RISOTTO CACIO PEPE, ANIMELLE E TARTUFO NERO

Dessert

UNO A SCELTA TRA:

- FIOR DI LIMONE: TARTELLETTA AL LEMON CURD, SEMIFREDDO ALLO YOGURT E GEL ALLO YUZU
- ZUPPETTA DI FRUTTA E VERDURA, PANNA COTTA CON INSERTO AL MANGO, SCIROPPO AL PASSION FRUIT
- TIRAMISU IZÈ

N.B.
IL MENÙ DOVRÀ ESSERE CONCORDATO ALMENO 10 GIORNI PRIMA E I PIATTI SCELTI DOVRANNO ESSERE UGUALI PER TUTTI I COMMENSALI.

70€ A PERSONA

INFO E PRENOTAZIONI:
030 658 8999 - INFO@IZERESTAURANT.COM

IZÉ
RESTAURANT

Proposta cena
per eventi aziendali

UNA CENA COMPLETA, IMMERSI NELL'ATMOSFERA E NELLE ELEGANTI SALE DI IZÉ,
SERVITI AL TAVOLO DAL NOSTRO STAFF.
UN ANTIPASTO, UN PRIMO, UN SECONDO E UN DOLCE A SCELTA CHE RIPERCORRERANNO
I PIATTI SIGNATURE DELLO CHEF CARLO SPINA.

MENU | Proposta 3

Antipasti

UNO A SCELTA TRA:

- TROTA SALMONATA AFFUMICATA, CETRIOLI IN OSMOSI, TZATZIKI ALLO YOGURT DI BUFALA E GEL DI MELA VERDE
- TARTARE DI FASSONA, RAFANO, ANGUILLA AFFUMICATA, LATTUGA ALLA BRACE E OLIO ALLA SENAPE
- POLPO ALLA BRACE CON GIARDINIERA ALL'ACETO DI LAMPONI E MAIONESE DELLA SUA ACQUA
- NERVETTI, SCONCIGLI, GAMBERI DI MAZARA, VONGOLE, ACETOSELLA, SUCCO DI BIETA E LIMONE
- CREMA DI TOPINAMBUR, CASTAGNE ALL'ACETO DI TIMO, SPUMA DI PECORINO, QUINOA SOFFIATA E CAFFÈ
- UOVO IN CAMICIA, CAVOLFIORE AFFUMICATO, SPUMA DI PATATE, TARTUFO NERO E KATSUOBUSHI DI CAVOLFIORE VIOLA

Primi piatti

UNO A SCELTA TRA:

- RISOTTO AL FRANCIACORTA, CREMA DI PORRI BRUCIATI, BURRO AFFUMICATO, SALMERINO, CAPPERI E CREMA DI LIMONI
- TUBETTONI AL RAGÙ DI TOTANO, SPUMA DI PATATE, SALICORNIA E FURIKAKE DI MARE E DI LAGO
- PASTA E PATATE, RICCI DI MARE, PROVOLA AFFUMICATA E ALGHE DI MARE
- RISOTTO CACIO PEPE, ANIMELLE E TARTUFO NERO

Secondi piatti

UNO A SCELTA TRA:

- RICCIOLA DI FONDALE ALLA MUGNAIA, LEMONGRASS, UOVA DI TROTA, ZUCCA E AGLIO NERO
- AGNELLO ALLA BRACE, SPIEDO DI ANIMELLE E FUNGHI, SALSA ALLA LIQUIRIZIA ED ERBE AMARE
- ROMBO, BEURRE BLANC AI RICCI DI MARE, CAVOLFIORE E QUINOA
- CONIGLIO RIPIENO ALLA BRESCIANA, CAROTA FERMENTATA E SALSA CACCIATORA

Dessert

UNO A SCELTA TRA:

- FIOR DI LIMONE: TARTELLETTA AL LEMON CURD, SEMIFREDDO ALLO YOGURT E GEL ALLO YUZU
- ZUPPETTA DI FRUTTA E VERDURA, PANNA COTTA CON INSERTO AL MANGO, SCIROPPO AL PASSION FRUIT
- TIRAMISU IZÈ

N.B.
IL MENÙ DOVRÀ ESSERE CONCORDATO ALMENO 10 GIORNI PRIMA E I PIATTI SCELTI DOVRANNO ESSERE UGUALI PER TUTTI I COMMENSALI.

90€ A PERSONA

INFO E PRENOTAZIONI:
030 658 8999 - INFO@IZERESTAURANT.COM