



Ristorante Pizzeria Archeopark tel. 03641873040



I nostri menù per i vostri eventi.

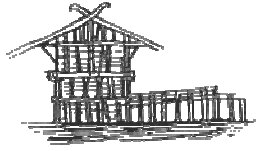
Siamo Mino e Stefano e abbiamo il piacere di presentarvi il nostro ristorante attraverso la nostra cucina, professionalità e accoglienza.

Il ristorante Archeopark è situato nel splendido Parco preistorico ARCHEOPARK. Le nostre offerte vanno dalla Pizza con vari tipi di farine, Kamut, Soia e Segale al menù alla carta dal pesce alla carne con alcuni piatti tipici.

Location ideale per tutti i tipi di eventi dal Battesimo al Matrimonio dalla cena Conviviale ai Poscritti dalle Cresime alle cene di Aziende, sempre propositivi con serate a tema.

Con possibilità di avere un impianto professionale di musica e karaoke compresa nel prezzo.

www.ristorantearcheopark.com info@ristorantearcheopark.com



*Proposte Menù n.1
Archeopark tel. 0364 1873040*

*Evento.....data.....
n.pers.....acconto.....particolari.....*

Aperitivo al buffet con stuzzichini vari, analcolico e bollicine .

*Carpaccio di manzo affumicato, grana e rucola
Prosciutto crudo di Parma con grissino di sfoglia
Guanciale di maialino con gnocco di segale al forno
Carciofi alla romana gratinati al forno
Sformato di spinaci , ricotta di capra bionda dell'Adamello, crema alla robiola*

Bigoli di pasta fresca, gamberi e vongole con pesto di zucchini

Risotto alla zucca mantovana, mantecato ai formaggi vari e zenzero

Manzo all'olio con patate duchessa

Dessert

Caffè

*Acqua minerale Boario, vino Bianco e vino Rosso Capriano del Colle
Moscato Piemontese*

€. 30,00 tutto compreso. Il menù può essere personalizzato



Proposte Menù n.2
Archeopark tel. 0364 1873040

..... Evento.....data...
n.pers.....acconto.....particolari.....

Aperitivo al buffet con analcolico e bollicine con stuzzichini

Pesce spada affumicato, burro crostini e limone

Insalata di mare tiepida con verdure

Salmone fresco in leggera marinatura, alle erbe aromatiche

Code di gamberi aceto di mela Az. Agr. Capitano, Garzone e lardo croccante

slinsega di puledro,

lonzino stagionato macelleria Otelli

strudel di pasta di Kamut alla contadina

spuma di porri su crostino di gnocco al forno

Risotto al radicchio trevisano e scamorza affumicata

Gnocchi di patate , Iseana con tartara di tonno

Filetto di maialino in crosta di pane e sesamo, in salsa demi-glass

Patate al forno

Dessert

Caffè

Acqua minerale Boario

Vino Bianco e vino Rosso Capriano del Colle , Moscato Piemontese

€. 35,00 tutto compreso. Il menù può essere personalizzato



Proposte Menù n.3
Archeopark tel. 0364 1873040

Evento.....data.....
n.pers.....acconto.....particolari.....

Aperitivo al buffet con analcolico e bollicine, con stuzzichini

Salmone marinato, olio ai capperi su letto di lattuga
Tartara di tonno, sale nero e olio
Cocktail di gamberetti salsa rosa
Alici alla Siciliana su crostino di pomodoro alle erbe aromatiche

Violino di Agnello condito al dragoncello
Culatello di Vallecamonica macelleria Otelli
Carciofi alla romana gratinati al forno
Sformato di funghi porcini e ricotta di capra Bionda , crema alla robiola

Farrotto biodinamico patate e spek, mantecato ai formaggi dolci

Ravioli ripieni al ragout di pesce, pomodori olio e mentuccia

Filetto di maialino in crosta di sesamo, salsa bruna

Gran fritto di pesce e verdura Centrale

Dessert

Caffè

Acqua minerale Boario, vino bianco Scolari , vino Rosso Scolari, Moscato Piemontese

€. 38,00 tutto compreso. Il menù può essere personalizzato



*Proposte Menù n.4 pesce
Archeopark tel. 0364 1873040*

*Evento.....data.....
n.pers.....acconto.....particolari.....*

Aperitivo al buffet con analcolico e bollicine rosè e stuzzichini

Tartara di tonno olio e sale nero di Cipro

Scampi in crudità

Carpaccio di spigola, condita all'aceto balsamico allo zafferano

Alici alla Siciliana su crostino di pane gratinato alle erbe aromatiche

Seppie gratinate al forno

Insalata di mare con verdure

Gamberi in salsa di arancia

Polpo in salsa di pomodoro, capperi e olive taggiasche

Paccheri di Gragnano ai frutti di mare

Dentice all'amo in salsa Vernaccia con patate olio e prezzemolo

Dessert

Caffè

*Acqua minerale Boario, vino Bianco e vino Rosso Capriano del Colle
Moscato Piemontese*

€. 45,00 tutto compreso. Il menù può essere personalizzato

