

Menù asporto

Gentili clienti e amici,

ecco il nostro menù dell'asporto per la prossima Pasqua.

Ricette collaudate e realizzate con le migliori materie prime disponibili per rendere il pranzo di Pasqua facile e gustoso.

E' sufficiente scegliere, prenotare e ritirare nel giorno stabilito. Il resto sarà tutto scritto: come cuocere, tagliare e servire.

Siamo pronti a personalizzare le preparazioni.

Le prenotazioni vanno inoltrate **entro le ore 12:00 di giovedì 13 aprile.**

La merce verrà consegnata imballata per il trasporto e completa di istruzioni per l'utilizzo nella giornata di sabato 15 aprile.

Trimani il Wine Bar

Via Cernaia 37/b – 00185 Roma

Tel 064469630 – fax 064468351

mail: ilwinebar@trimani.com e carla@trimani.com

Prezzi Iva inclusa
Roma, 6 aprile 2017

Trimani il Wine Bar

il pranzo di Pasqua

€ 8,00 porzione

§ casatiello

§ pizza al formaggio

§ la vignarola

§ tortino di patate e salmone con creme fraiche alle erbe



€ 12,00 porzione

§ lasagna al ragù tradizionale

§ linguine al ragù di pesce – baccalà, cozze, vongole gamberetti



€ 16,00 porzione

§ agnello del Lazio in fricasea con patate arrosto e asparagi

§ seppie e piselli



€ 8,00 porzione

§ tortino di cioccolato bianco con insalata di frutta fresca

§ pastiera napoletana

Prezzi Iva inclusa
Roma, 6 aprile 2017

Trimani il Wine Bar

gli evergreen

formaggi e salumi a porzione o al taglio

mozzarella di bufala da Paestum; toma bergè piemontese;
pecorino abruzzese; cacio tufone molisano; parmigiano reggiano
30 mesi, taleggio dop, Santa Caterina di capra

roquefort; mimolette; soumatrain; gaperon; saint nectaire;
chaource

prosciutto di Parma, culatello di Zibello dop, mortadella
artigianale di Bologna, salame rosa, speck; salame corallina;
coppa piacentina; salame stagionato di mariola; salame
mantovano; salame umbro

...e tanti altri non esitate a chiedere!



Prezzi Iva inclusa
Roma, 6 aprile 2017

Trimani il Wine Bar

un'idea di carta dei vini

spumeggianti:

Gatti rosè Franciacorta docg € 26

Champagne Fracois Orban Reserve Vieilles Vignes € 35

Champagne Jacquesson 740 € 64

crystallini:

Colacicchi Stradabianca Lazio igt 2015 € 14

Tiberio Fonte Canale Trebbiano d'Abruzzo doc 2015 € 38

Vodopivec Anfora Vitovska igt 2011 € 47

colorati:

Terre Bianche Terrabianca Rossese di Dolceacqua doc '14 € 24

Colacicchi Tufano Cesanese Lazio igt 2014 € 21

D'Angerville Dom. du Pelican Arbois Trois Cepages 2014 € 39

dessert:

Cà d'Gal Sant'Ilario Moscato d'Asti docg 2014 € 20

Colutta passito Verduzzo Colli Orientali doc 2012 cl. 37 € 18

Burmenster Porto Vintage 2005 € 79



Prezzi Iva inclusa
Roma, 6 aprile 2017

Trimani il Wine Bar