



TRIS BAR

Banqueting

GLI ANTIPASTI

BRESAOLA CON CUORE DI CARCIOFO E GRANA
PROSCIUTTO CRUDO E ANANAS
TONNO FUME' SU LETTO DI RUCOLA
COPPA DI CROSTACEI

€ 5,50 A PORZIONE

I PRIMI A PESCE

CAVATELLI AL RAGU' DI PESCE SPADA E MENTA
TIMBALLETTI DI RISO ZUCCHINE E GAMBERETTI
CREPES CON PISTACCHIO E SALMONE

€ 6,50 A PORZIONE

I PRIMI NEUTRI

BAVETTE ALLA CATALANA
PANZOTTI DI ZUCCA AL PISTACCHIO
STROZZAPRETI CON PROVOLA AFFUMICATA E SPECK

€ 5,50 A PORZIONE

I SECONDI DI PESCE

TRANCIO DI CERNIA CON ASPARAGI E VELLUTATA DI CROSTACEI
GIRELLE DI PESCE SPADA
ROSETTE DI BACCALA'

€ 9,50 A PORZIONE



I SECONDI DI CARNE

ARROSTO DI VITELLINA AGLI AROMI E FRUTTI DI BOSCO
TACCHINO FARCITO ALLE CASTAGNE
COTECHINO E LENTICCHIE
VILLEROY DI VITELLO

€ 8,00 A PORZIONE

I CONTORNI

RATATOUILLE DI VERDURE AL FORNO
TOCCHETTI DI PATATE LARDELLATE GRATIN
ZUCCA GRATINATA CON SALVIA E MANDORLE
SFORMATINO DI SPINACI CON CUORE DI RICOTTA

€ 4,00 A PORZIONE

I DOLCI DEL TRIS

MILLEFOGLIE CON CREMA E FRAGOLINE
PROFITTEROL
TORTA ROCHER
CASSATA SICILIANA

€ 4,00 A PORZIONE

VERDURE SURGELATE: PISELLI, ASPARAGI, SPINACI E FUNGHI PORCINI

PESCE SURGELATO A BORDO: CALAMARI, GAMBERETTI E PESCE SPADA

TRIS BAR BANQUETING – PIAZZA S. M. DELLA GUARDIA, 5 CATANIA TEL. 095 383953 www.trisbar.it

SU ORDINAZIONE