Peppe Fusco
CAFFÈ E CUCINA

Menù di Natale

Per celebrare le feste in buona compagnia

GRUPPO PULCINELLA

Peppe Fusco
CAFFÈ E CUCINA

Menù Stella di Natale

45 € a persona con bevande illimitate ✦ 35 € con bevande a parte

✦ Antipasti · da condividere ✦

La Parmigiana della Nonna *(1 ogni 4 persone)*

Melanzane al forno con pomodoro San Marzano D.O.P, basilico e parmigiano, a strati, come comandava la nonna. In Italia, discutere questa ricetta è una cosa seria.

Mortadella Bologna *(1 ogni 4 persone)*

Fette sottili della migliore Mortadella Bologna IGP, con pistacchio e tagliata al momento. Sparisce dal tagliere prima che arrivi il resto del tavolo.

Bruschette di Sorrento *(1 ogni 4 persone)*

Due fette croccanti di pane con pomodorino datterino, aglio, basilico, olio d'oliva e pezzetti di Parmigiano Reggiano D.O.P. L'aperitivo che sparisce prima che arrivi il resto.

Pinsa Prosciutto e Funghi *(1 ogni 4 persone)*

Mozzarella, salsa di pomodoro San Marzano D.O.P, prosciutto cotto italiano e funghi champignon. Quella di sempre, più leggera e croccante.

✦ Portata principale · a scelta ✦

La Lasagna di Zia Lidia

Lasagna con pomodoro San Marzano D.O.P, macinato di vitello, besciamella e parmigiano. La ricetta della zia Lidia, e non si tocca.

La Vera Carbonara

Quella vera: rigatoni, tuorlo d'uovo, guanciale vero, Pecorino Romano D.O.P e pepe nero. Niente panna: a Roma ci tengono d'occhio.

Gnocchi ai Quattro Formaggi *(vegetariano)*

Gnocchi fatti in casa con salsa di gorgonzola, pecorino, parmigiano, provola e un pizzico di pepe nero. Il formaggio nella sua versione più cremosa.

✦ Dolce ✦

Tiramisù 2.0

Biscotti «Savoiardi» inzuppati nel caffè, tuorlo pastorizzato e mascarpone. Quello di sempre, con un tocco in più.

Caffè

Pane, focaccia e grissini inclusi
Bevande illimitate: vino della casa, birra, bibite e acqua fino all'arrivo del dolce

Peppe Fusco
CAFFÈ E CUCINA

Menù Festa di Natale

55 € a persona con bevande illimitate ✦ 45 € con bevande a parte

✦ Benvenuto ✦

Calice di Prosecco di Benvenuto

Un calice di Prosecco Conca d'Oro appena seduti, per brindare prima di cominciare. Le feste iniziano qui.

✦ Antipasti · da condividere ✦

La Burrata di Peppe *(1 ogni 2 persone)*

Burrata pugliese con pesto e pomodorino datterino. Cremosa dentro, pericolosa per il pane.

Provola alla Pizzaiola *(1 ogni 4 persone)*

Provola filante al forno in salsa di pomodoro San Marzano D.O.P con un tocco di origano. Cucchiaio per il sugo vivamente consigliato.

Pinsa Diavola *(1 ogni 4 persone)*

Salame piccante, salsa di pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella e olive nere di Gaeta. Piccante quanto basta per farsi notare.

✦ Portata principale · a scelta ✦

Cotoletta alla Milanese *(da confermare 48 h prima)*

Vitello impanato con patatine fritte e rucola con pomodorini siciliani. Croccante fuori, felicità dentro.

La Vera Carbonara

Quella vera: rigatoni, tuorlo d'uovo, guanciale vero, Pecorino Romano D.O.P e pepe nero. Niente panna: a Roma ci tengono d'occhio.

Risotto ai Porcini e Tartufo *(vegetariano)*

Riso cremoso con porcini e lamelle di tartufo fresco. Si prepara al momento, quindi vale l'attesa.

✦ Dolce ✦

Nutellotto

Nutella, mascarpone, biscotto senza glutine e pistacchi. Probabilmente il dolce più famoso di Madrid, e non lo diciamo solo noi.

Caffè

Pane, focaccia e grissini inclusi
Bevande illimitate: vino della casa, birra, bibite e acqua fino all'arrivo del dolce

Peppe Fusco
CAFFÈ E CUCINA

Menù Gran Cenone

65 € a persona con bevande illimitate ✦ 55 € con bevande a parte

✦ Benvenuto ✦

Calice di Prosecco di Benvenuto

Un calice di Prosecco Conca d'Oro appena seduti, per brindare prima di cominciare. Le feste iniziano qui.

✦ Antipasti · da condividere ✦

Carpaccio di Manzo *(1 ogni 2 persone)*

Sottilissime fette di filetto di manzo crudo con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. Meno è meglio.

La Burrata di Peppe *(1 ogni 2 persone)*

Burrata pugliese con pesto e pomodorino datterino. Cremosa dentro, pericolosa per il pane.

Pinsa Pistacchio e Mortadella *(1 ogni 4 persone)*

Crema di pistacchio, mozzarella, mortadella e ricotta. L'abbinamento di tendenza arrivato per restare.

✦ Portata principale · a scelta ✦

Filetto ai Porcini *(da confermare 48 h prima)*

Filetto di manzo con salsa al rosmarino, porcini e vino rosso, e patate al forno. Per le occasioni che lo meritano.

Baccalà alla Napoletana *(da confermare 48 h prima)*

Baccalà in umido alla napoletana in salsa di pomodoro San Marzano D.O.P con olive di Gaeta e capperi. Un classico delle feste a Napoli.

Tagliatelle al Tartufo *(vegetariano)*

Tagliatelle fresche con salsa al tartufo e lamelle di tartufo fresco di stagione. Per i giorni che chiedono uno sfizio con la S maiuscola.

✦ Dolce ✦

Tiramisù 2.0

Biscotti «Savoiardi» inzuppati nel caffè, tuorlo pastorizzato e mascarpone. Quello di sempre, con un tocco in più.

Caffè

Pane, focaccia e grissini inclusi
Bevande illimitate: vino della casa, birra, bibite e acqua fino all'arrivo del dolce

Peppe Fusco
CAFFÈ E CUCINA

Menù Bambini

25 €

Portata principale · a scelta

Spaghetti al Pomodoro
Con salsa di pomodoro San Marzano D.O.P e basilico fresco.

Tagliatelle alla Bolognese
Con ragù di vitello alla bolognese e pomodoro San Marzano D.O.P.

Pinsa Prosciutto
Prosciutto cotto italiano, mozzarella, pomodoro San Marzano D.O.P e basilico fresco.

Dolce

Gelato Artigianale Italiano
Una pallina di gelato artigianale italiano: cioccolato, pistacchio o vaniglia.

Include una bevanda: bibita, succo o acqua
Prezzo per bambino, IVA inclusa

Peppe Fusco
CAFFÈ E CUCINA

Condizioni

- Menù disponibili dal 1° novembre al 6 gennaio. Minimo 8 ospiti e tutti gli ospiti del tavolo scelgono lo stesso menù.
- Ogni ospite sceglie la propria portata principale al tavolo. I piatti indicati «da confermare 48 h prima» — Cotoletta alla Milanese, Filetto ai Porcini e Baccalà alla Napoletana— richiedono di comunicare il numero di porzioni 48 h prima.
- Bevande illimitate: vino della casa, birra, bibite e acqua. Si servono da quando il tavolo è al completo e seduto, non dall'arrivo del primo ospite, fino all'arrivo del dolce. Superalcolici, cocktail, vini della carta e altre bevande si pagano a parte.
- Opzione con bevande a parte: lo stesso menù senza bevande incluse. Le bevande si pagano in base al consumo, secondo la carta.
- Il dolce è quello indicato in ogni menù, uno per ospite. Non si sostituisce con un altro della carta.
- Pane, focaccia e grissini inclusi, senza costi aggiuntivi.
- Prezzi a persona, IVA inclusa.
- Allergie e intolleranze: da comunicare al momento della prenotazione. Tutti i menù includono almeno un'opzione vegetariana.

✦ Prenotazione e cancellazione ✦

- Per confermare la prenotazione si versa una caparra del 50% dell'importo, calcolata sugli ospiti prenotati. La prenotazione non è definitiva fino al ricevimento della caparra.
- Il saldo si paga 72 h prima dell'evento, sul numero definitivo di ospiti confermati in quel momento.
- Cancellazione con più di 15 giorni di anticipo: si rimborsa il 100% della caparra.
- Cancellazione tra 15 giorni e 72 h prima dell'evento: si rimborsa il 50% della caparra.
- Cancellazione nelle ultime 72 h: nessun rimborso.

GRUPPO PULCINELLA