



MENÙ

gruppo ethos®

ristoranti italiani  
EVENTI & INCENTIVE

MENÙ TRADIZIONE

1

Primi | First course

Risotto 100% Carnaroli alle bollicine e profumo di rosmarino di Montevecthia

100% Carnaroli rice with sparkling wine and rosemary scent

Secondo | Second course

Filetto di maiale aromatizzato alle erbe avvolto in speck croccante

Pork fillet flavored with herbs wrapped in crispy speck ham

Contorno | Side dish

Patate al forno al profumo di rosmarino

Rosemary flavoured baked potatoes



Bevande | Beverage

Acqua minerale naturale e gassata

Still and sparkling water

Vino rosso e bianco

Red and white wine

Caffè biologico artigianale Torrefazione Libera®

Organic coffee Torrefazione Libera®



MENÙ BIRRA



Solo da **Fabbrica Libera** e il **Birrificio di Como**

2

Antipasto | Starter

Parmigiana di melanzane con pomodori canditi al timo

Eggplant parmigiana with thyme candied tomatoes



Abbinamento: Birra bionda Marilyn - Birrificio di Como

Primo | First course

Risotto alla birra Roxanne con salsiccia e brunoise di verdure

Risotto with Roxanne beer, sausage and vegetable brunoise



Abbinamento: Birra rossa Roxanne - Birrificio di Como

Dolce | Dessert

Tiramisù di pasticceria di nostra produzione - ricetta classica

Homemade tiramisù - classic recipe



Abbinamento: Birra speciale stagionale - Birrificio di Como



Bevande | Beverage

Acqua minerale naturale e gassata

Still and sparkling water

3 calici di birra del Birrificio di Como

3 glasses of beer, "Birrificio di Como" brand

Caffè biologico artigianale Torrefazione Libera®

Organic coffee Torrefazione Libera®



MENÙ TRADIZIONE

3

Primi | First course

Lasagnetta di pasta all'uovo al ragù di bufala mantovana e funghi porcini

Carne di bufala italiana allevata sulle sponde del fiume Po, nel cuore del parco del Mincio

Lasagna egg pasta with Buffalo meat ragout and porcini mushrooms

Italian buffalo meat bred on the banks of the river Po, in the heart of the Mincio park

Risotto 100% Carnaroli al rosmarino con scaglie di pecorino e gocce di miele

100% Carnaroli risotto with rosemary flavour, Pecorino cheese flakes and honey drops

Secondo | Second course

Pollo marinato nella nostra cucina allo zenzero spadellato

con filangè di zucchine e rucoletta condita

Ginger marinated chicken with zucchinis and sautéed rocket salad

Contorno | Side dish

Patate al forno al profumo di rosmarino

Rosemary flavoured baked potatoes



Bevande | Beverage

Acqua minerale naturale e gassata

Still and sparkling water

Vino rosso e bianco

Red and white wine

Caffè biologico artigianale Torrefazione Libera®

Organic coffee Torrefazione Libera®



HEALTHY MENÙ

Antipasto | Starter

Ricottina al forno su crema di porri e patate accompagnata da cialde croccanti al Grana Padano e pomodoro

Baked ricotta cheese on cream of leeks and potatoes accompanied by crispy waffles of Grana Padano cheese and tomato

Primo | First course

Maccheroncini integrali con radicchio rosso e pesto di mandorle, anacardi e noci

Wholewheat maccheroncini pasta with red radicchio salad and almond, cashew and walnut pesto

Secondo | Second course

Tartare di avocado e pomodori ramati con cipolle rosse, olive nere e semi di canapa su cestino di pane integrale

Tartare of avocado and tomatoes with red onions, black olives and hemp seeds on a wholemeal bread basket

Contorno | Side dish

Caponatina leggera di verdure biologiche

Light "caponatina" of organic vegetables

Dolce | Dessert

Tartelletta di farina di mandorle e amaranto soffiato con salsa ai lamponi e frutti di bosco freschi

Tartlet of almond flour and puffed amaranth with raspberry sauce and fresh berries



4



Bevande | Beverage

Acqua minerale naturale e gassata

Still and sparkling water

Vino rosso e bianco

Red and white wine



**Caffè biologico artigianale
Torrefazione Libera®**

Organic coffee Torrefazione Libera®

MENÙ GIFT

5

Antipasto | Starter

Declinazione di Hummus

Hummus classico, alla barbabietola e alla zucca serviti su vele croccanti di pane integrale

Hummus tasting

Classic hummus, with beetroot and with pumpkin served on crunchy wholemeal bread sails

Di origine tipicamente orientale, l'hummus è una sorta di crema fredda prodotta con ceci lessati
Typically from Orient, hummus is a sort of cold cream produced with boiled chickpeas

Secondo | Second course

Scottata di Black Angus aromatizzata alla salvia e ginepro

Black Angus beef meat flavored with sage and juniper

Contorno | Side dish

Caponatina leggera di verdure biologiche

Light "caponatina" of organic vegetables

Dolce | Dessert

Semifreddo di cassata ai pistacchi, con acini freschi d'uva, noci e miele

Sicilian pistachio "semifreddo" with fresh grapes, walnuts and honey



Bevande | Beverage

Acqua minerale naturale e gassata

Still and sparkling water

Vino rosso e bianco

Red and white wine



Caffè biologico artigianale Torrefazione Libera®

Organic coffee Torrefazione Libera®

MENÙ

OFFICINE

ITALIA VENEZIA

6

Primo | First course

Bigoli in salsa d'acciughe *ricetta della tradizione*
preparata con acciughe, cipolla e porro croccante
Bigoli pasta in anchovy sauce - *a traditional recipe*
with anchovy and onion, accompanied by crispy leek

Secondo | Second course

Baccalà in tempura
con chips di prezzemolo fritto e pesto casereccio di agrumi *
Tempura of cod with parsley chips and homemade citrus fruit pesto *

Contorno | Side dish

Patate al forno al profumo di rosmarino
Rosemary flavoured baked potatoes

Dolce | Dessert

Mousse al caffè con biscotto allo zenzero
Coffee mousse with ginger flavoured biscuit



Bevande | Beverage
Acqua minerale naturale e gassata
Still and sparkling water

Vino rosso e bianco
Red and white wine



Caffè biologico artigianale
Torrefazione Libera®
Organic coffee Torrefazione Libera®

MENÙ TRADIZIONE

Antipasto | Starter

Selezione di salumi dello chef accompagnato da gnocco fritto e verdure di stagione

Ham platter with fried dumplings and seasonal vegetables

Primi | First course

Paccheri con pomodoro, melanzane, fili di caciocavallo e pesto di rucola

Paccheri with tomato, aubergines, caciocavallo cheese and rocket pesto

Secondo | Second course

Filetto di maiale avvolto da pancetta croccante

con carciofi spadellatisu crema di patate e provola fondente

Pork fillet wrapped in crispy bacon with sautéed artichokes

on cream of potatoes and dark provola

Contorno | Side dish

Patate al forno

Baked potatoes

Dolce | Dessert

Tiramisù di pasticceria di nostra produzione - ricetta classica

Homemade tiramisù - *classic recipe*



7



Bevande | Beverage

Acqua minerale naturale e gassata

Still and sparkling water

Vino rosso e bianco

Red and white wine



**Caffè biologico artigianale
Torrefazione Libera®**

Organic coffee Torrefazione Libera®

MENÙ CARNE



8



Primo | First course

Risotto al radicchio trevigiano, vino rosso e scaglie di Provola stagionata

Risotto with radicchio salad, red wine and seasoned Provola cheese flakes

Secondo con contorno | Second course with side dish

Flank Fillet® di manzo Black Angus

in crosta croccante di pane panko al rosmarino,
servito su finocchi spadellati allo zafferano

Flank Fillet® of Black Angus beef
in crispy crust of Panko bread with rosemary,
served on saffron sautéed fennel

Dolce | Dessert

Tiramisu di pasticceria di nostra produzione *ricetta della tradizione*

Homemade tiramisu *Traditional recipe*



Bevande | Beverage

Acqua minerale naturale e gassata
Still and sparkling water

Vino rosso e bianco

Red and white wine



Caffè biologico artigianale Torrefazione Libera®

Organic coffee Torrefazione Libera®

MENÙ CARNE



9

Antipasti | Antipasti

Degustazione di salumi misti di nostra selezione con gnocco fritto

Tasting of cold cuts of our selection with fried dumplings

Brisè integrale all'origano, farcita con stracchino, melanzane violette e pomodorini al basilico gratinata al forno

Wholemeal brisè dough with oregano, stuffed with stracchino cheese, violet aubergines and basil tomatoes au gratin in the oven

Secondo | Second course

Scottata di Chianina marinata alla birra Marilyn al profumo di rosmarino e bacche di ginepro

Chianina beef steak marinated in blond Marilyn beer, with rosemary and juniper berries

Contorno | Side dish

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

Dolce | Dessert

Torta Chantilly di nostra produzione

Chantilly cake of our production



Bevande | Beverage

Acqua minerale naturale e gassata

Still and sparkling water

Vino rosso e bianco

Red and white wine



Caffè biologico artigianale

Torrefazione Libera®

Organic coffee Torrefazione Libera®

MENÙ

PESCE

10



Antipasti | Antipasti

Polpo, patate e totani con salsa al basilico

Octopus, potatoes and squid with basil sauce

Crocchette di gamberi e patate con maionese allo zenzero *

Shrimp and potato croquettes with ginger mayonnaise *

Primo | First courses

Risotto ai frutti di mare con cozze, vongole, calamari e code di gambero *

Seafood risotto with mussels, clams, squid and prawn tails *

Secondo | Second course

Trancio di pesce spada alla griglia con panatura aromatizzata agli agrumi *

Grilled swordfish steak with citrus flavored breading *

Contorno | Side dish

Caponatina leggera di verdure biologiche

Light "caponatina" of organic vegetables

Dolce | Dessert

Delizia al limone: morbida frolla ripiena con crema di ricotta al limone

Lemon delight: soft pastry filled with lemon ricotta cream



Bevande | Beverage

Acqua minerale naturale e gassata

Still and sparkling water

Vino rosso e bianco

Red and white wine



Caffè biologico artigianale Torrefazione Libera®

Organic coffee Torrefazione Libera®

gruppo ethos®

ristoranti italiani



RISTORANTI
EVENTI & INCENTIVE
CONSULTING
BIRRIFICI ARTIGIANALI
TORREFAZIONE LIBERA® BIO
AZIENDE AGRICOLE

BUSINESS DEVELOPMENT TEAM

Marco Menoncello  

 +39 345 6459992

marco.menoncello@gruppoethos.it

Donato Mazza  

 +39 393 9454804

donato.mazza@gruppoethos.it

Laura Brambilla

 +39 377 5510465

laura.brambilla@gruppoethos.it

eventi.gruppoethos.it



**Il tuo gruppo non ha il tempo di fermarsi al ristorante?
Richiedici il doggy box!**

No time to stop at the restaurant?
Ask us for the doggy box!