



Il Piscarello
— R I S T O R A N T E —

Via del Piscarello, n°2 - 00036 Palestrina (RM)
Tel. 06 9574326 - E-mail: infopiscarello@gmail.com
www.ristoranteilpiscarello.it

Domenica sera e Lunedì Chiuso

Il Piscarello

— R I S T O R A N T E —

PALESTRINA - ROMA



Menù

Tavolo degli Sposi





Il Piscarello



Menù di Montagna 1

Antipasto misto con:
Prosciutto, Salumi Assortiti, Speck,
Formaggi Dolci e Piccanti,
Rotolino di Mozzarella con Bresaola e Rucola,
Mini Parmigiana di Melanzane

Calamarata dello Chef
Con Guanciale e Porcini al Profumo di Menta.

Fettuccine fatte a mano con Pomodorini
e Pecorino di Fossa.

Lombata di Vitello grigliata alle Erbe Aromatiche e
Cestino di Patate Arrosto

Spiedini di Frutta o Fragole al Limone o Panna

Caffè, Limoncello, Grappa e Amari
Acqua minerale



Costo del menù a persona € 45,00
Incluso un centrotavola di fiori e menu ai tavoli

ESCLUSO: vini, distillati, rum e grappe speciali
torta, spumante e coca cola

Nostra selezione di vini € 8 a bottiglia, coca cola € 4 bott.,
prosecco € 18 bott. , per la torta prendere accordi con la direzione

Menù di Montagna 2

Antipasto misto con:
Prosciutto, Salumi assortiti, Speck,
Formaggi Dolci e Piccanti,
Rotolino di Mozzarella con Bresaola e Rucola,
Mini Parmigiana di Melanzane

Calamarata con Punte di Asparagi
e Pancetta Affumicata

Fettuccine fatte a mano alla Boscaiola
e Pomodorini

Entrecôte di Manzo Cremolata agli Agrumi e
Cestino di Patate Arrosto

Spiedini di Frutta o Fragole al Limone o Panna

Caffè, Limoncello, Grappa e Amari
Acqua minerale



Costo del menù a persona € 45,00
Incluso un centrotavola di fiori e menu ai tavoli

ESCLUSO: vini, distillati, rum e grappe speciali
torta, spumante e coca cola

Nostra selezione di vini € 8 a bottiglia, coca cola € 4 bott.,
prosecco € 18 bott. , per la torta prendere accordi con la direzione

Menù di Mare 3

Antipasto misto con:
Salmone Affumicato,
Gamberone con Insalata Iceberg
e Insalata di Mare

Chicchette di patate con Seppioline,
Fiori di Zucca e Pesce di Paranza

Tagliolini fatti a mano alla Pescatora con
Frutti di Mare e Pomodoro

Filetto di Gallinella all'acqua pazza con
Frittura di Gamberi e Calamari e
cestino di Patate arrosto

Spiedini di Frutta o Fragole al Limone o Panna

Caffè, Limoncello, Grappa e Amari
Acqua minerale



Costo del menù a persona € 55,00
Incluso un centrotavola di fiori e menu ai tavoli

ESCLUSO: vini, distillati, rum e grappe speciali
torta, spumante e coca cola

Nostra selezione di vini € 8 a bottiglia, coca cola € 4 bott.,
prosecco € 18 bott. , per la torta prendere accordi con la direzione

Menù di Mare 4

Antipasto misto con:
Salmone Affumicato,
Gamberone con Insalata Iceberg
e Insalata di Mare

Calamarata con Vongole,
Zucchine Julienne e Gamberi

Tagliolini fatti a mano con Scorfano, Gallinella
Pomodorini e Olive Taggiasche

Filetto di Spigola in Crosta di Pomodorini e Pistacchi
con Gamberoni alla Griglia e
Cestino di Patate Arrosto

Spiedini di Frutta o Fragole al Limone o Panna

Caffè, Limoncello, Grappa e Amari
Acqua minerale



Costo del menù a persona € 55,00
Incluso un centrotavola di fiori e menu ai tavoli

ESCLUSO: vini, distillati, rum e grappe speciali
torta, spumante e coca cola

Nostra selezione di vini € 8 a bottiglia, coca cola € 4 bott.,
prosecco € 18 bott. , per la torta prendere accordi con la direzione

Condizioni Generali

Il numero degli invitati è vincolante alla prenotazione.

Tale numero rimane impegnativo a tutti gli effetti, con tolleranza del 15% per eccesso o difetto.

Gli sposi sono pregati di arrivare al ristorante dalle ore 12,30 e non oltre le ore 14,30.

La sala dovrà essere liberata entro e non oltre le ore 18,30.

Per la sera arrivare non prima delle ore 19,30 e liberarla non oltre le ore 1,30.

Per orari diversi da quelli descritti verrà riconosciuto al personale
un "extra time" di € 200,00 ogni ora in più.

Annullando la prenotazione non si restituisce la caparra confirmatoria (art. 1385 codice civile).

Il numero degli invitati è comunicato due giorni prima del pranzo.

Al termine non si accettano reclami.

La direzione è a disposizione sia per variazioni alle presenti distinte sia per preventivi di menù diversi
da quelli inseriti nella presente proposta.

Per eventuali intrattenimenti musicali si prega di prendere accordi con la Direzione.

La direzione non è responsabile della custodia di bomboniere segnaposto.

Note:



Menù Baby Montagna

Prosciutto e mozzarellina

Farfalline al pomodoro

Milanese con Patate fritte

Acqua

Costo del menù € 30,00



Menù di Mare 5

Antipasto misto con:
Salmone Affumicato,
Gamberone con Insalata Iceberg
e Insalata di Mare

Chicchette di Patate fatte in casa
con Riccio, Pistacchio e Gamberi

Tagliolini fatti a mano All'Astice
e Pomodorini

Filetto di Orata in Crosta di Pomodorini e Pistacchi
con Gamberoni alla Griglia e
Cestino di Patate Arrosto

Spiedini di Frutta o Fragole al Limone o Panna

Caffè, Limoncello, Grappa e Amari
Acqua minerale

Costo del menù a persona € 60,00
Incluso un centrotavola di fiori e menu ai tavoli

ESCLUSO: vini, distillati, rum e grappe
speciali torta, spumante e coca cola

Nostra selezione di vini € 8 a bottiglia, coca cola € 4 bott.,
prosecco € 18 bott., per la torta prendere accordi con la direzione

Menù di Mare 6

Antipasto misto con:
Salmone Affumicato,
Gamberi in salsa cocktail
Carpaccio di Polipo

Paccheri con Polpa di Granchio,
Gamberi e Bottarga

Tagliolini fatti a mano All'Astice
e Pomodorini

Filetto di Rombo in Crosta di Pomodorini e Pistacchi
con Gamberoni alla Griglia e Cestino di Patate Arrosto
Centrotavola con Frittura di Gamberi e Calamari

Spiedini di Frutta o Fragole al limone o panna

Caffè, Limoncello, Grappa e Amari
Acqua minerale

Costo del menù a persona € 65,00
Incluso un centrotavola di fiori e menu ai tavoli

ESCLUSO: vini, distillati, rum e grappe
speciali torta, spumante e coca cola

Nostra selezione di vini € 8 a bottiglia, coca cola € 4 bott.,
prosecco € 18 bott., per la torta prendere accordi con la direzione

Menù Baby Mare

Insalata di mare

Farfalline alla crema di scampi

Calamari con Patate fritte

Acqua

Costo del menù € 35,00



Menù Matrimonio 7

Buffet su tavolo imperiale di Aperitivi e Antipasti con Assortimento di Salumi e Crostini di Pane
Prosciutto al taglio con Pizzetta Bianca al Rosmarino
Assortimento di Formaggi, Marmellate e Miele.
Rotolini Bresaola, Mozzarella e Rucola
Bocconcini di Melanzan al Salmone, Sfiziosità di Ada
Mini Quadrotte Basmati con Carpaccio Misto di Pesce
Finger Food assortiti Mare e Monti con:
Ceci e Prosciutto, Insalata di Mare, Spigola alla Catalana
e Gamberi in Salsa Cocktail con Insalata Iceberg
Varietà di Verdure Fritte, Frills di Calamari
Panciotte fritte del contadino
Bibite assortiti e prosecchi

Gnocchetti di Grano duro con Ricotta, Speck e Radicchio

Fettuccine fatte a mano con Ragù di Chianina

Lombata di Vitello Grigliata alle Erbe Aromatiche
Con Cestino di Patate Arrosto

Spiedini di Frutta o barchetta di Ananas

Caffè, Limoncello, Grappa e Amari
Acqua minerale

Costo del menù a persona € 65,00

ESCLUSO: FIORI, TABLEAU, CONFETTATA
ESCLUSO: vini, distillati, rum e grappe speciali

Nostra selezione di vini € 8 a bottiglia, coca cola € 4 bott.,
prosecco € 18 bott., per la torta prendere accordi con la direzione

Menù Matrimonio 8

Buffet su tavolo imperiale di Aperitivi e Antipasti con Assortimento di Salumi e Crostini di Pane
Prosciutto al taglio con Pizzetta Bianca al Rosmarino
Assortimento di Formaggi, Marmellate e Miele.
Rotolini Bresaola, Mozzarella e Rucola
Bocconcini di Melanzan al Salmone, Sfiziosità di Ada
Mini Quadrotte Basmati con Carpaccio Misto di Pesce
Finger Food assortiti Mare e Monti con:
Ceci e Prosciutto, Insalata di Mare, Spigola alla Catalana
e Gamberi in Salsa Cocktail con Insalata Iceberg
Varietà di Verdure Fritte, Frills di Calamari
Panciotte fritte del contadino
Bibite assortiti e prosecchi

Gnocchetti di Grano duro con Trionfo di Frutti di Mare

Tagliolini fatti a mano con Crostacei Misti:
Astice, Gamberi, Granchio e Pomodorini

Spigola Selvaggia al Sale in Bellavista
Con Asparagi Olio e Limone
Centro Tavola con Frittura Mista di Paranza

Spiedini di Frutta o barchetta di Ananas

Caffè, Limoncello, Grappa e Amari
Acqua minerale

Costo del menù a persona € 85,00

ESCLUSO: FIORI, TABLEAU, CONFETTATA
ESCLUSO: vini, distillati, rum e grappe speciali

Nostra selezione di vini € 8 a bottiglia, coca cola € 4 bott.,
prosecco € 18 bott., per la torta prendere accordi con la direzione

Menù Matrimonio 9

Buffet su tavolo imperiale di Aperitivi e Antipasti con Assortimento di Salumi e Crostini di Pane
Prosciutto al taglio con Pizzetta Bianca al Rosmarino
Assortimento di Formaggi, Marmellate e Miele.
Rotolini Bresaola, Mozzarella e Rucola
Bocconcini di Melanzan al Salmone, Sfiziosità di Ada
Mini Quadrotte Basmati con Carpaccio Misto di Pesce
Finger Food assortiti Mare e Monti con:
Ceci e Prosciutto, Insalata di Mare, Spigola alla Catalana
e Gamberi in Salsa Cocktail con Insalata Iceberg
Varietà di Verdure Fritte, Frills di Calamari
Panciotte fritte del contadino
Bibite assortiti e prosecchi

Chicchette di Patate fatte in casa con Fiori di zucca,
Seppioline e Pesce di Paranza

Tagliolini fatti a mano Alla Pescatora
con Frutti di Mare e Pomodoro

Filetto di Orata in crosta di Pomodorini e Pistacchi
con Corona di Patate e Frittura di Gamberi e Calamari

Al Gazebo e Giardino
Buffet di Dolci, Golosità e Frutta
Quadrotti Al Pistacchio, Cioccolato e Chees Cake
Dolci Assortiti e Finger Food di Sorbetti Misti
Trionfo di Frutta di Stagione

Corner Bar
Con Limoncello, Grappa e Amari

Costo del menù a persona € 75,00

ESCLUSO: FIORI, TABLEAU, CONFETTATA
ESCLUSO: vini, distillati, rum e grappe speciali

Nostra selezione di vini € 8 a bottiglia, coca cola € 4 bott.,
prosecco € 18 bott., per la torta prendere accordi con la direzione

Menù Matrimonio 10

Buffet su tavolo imperiale di Aperitivi e Antipasti con Assortimento di Salumi e Crostini di Pane
Prosciutto al taglio con Pizzetta Bianca al Rosmarino
Assortimento di Formaggi, Marmellate e Miele.
Rotolini Bresaola, Mozzarella e Rucola
Bocconcini di Melanzan al Salmone, Sfiziosità di Ada
Mini Quadrotte Basmati con Carpaccio Misto di Pesce
Finger Food assortiti Mare e Monti con:
Ceci e Prosciutto, Insalata di Mare, Spigola alla Catalana
e Gamberi in Salsa Cocktail con Insalata Iceberg
Varietà di Verdure Fritte, Frills di Calamari
Panciotte fritte del contadino
Bibite assortiti e prosecchi

Calamarata con Zucchine, Vongole e Gamberi

Tagliolini fatti a mano con Crostacei Misti:
Scampo, Granchio, Gamberi con Pomodorini

Filetto di Spigola in Crosta di Patate
Con Gamberoni alla Griglia

Al Gazebo e Giardino
Buffet di Dolci, Golosità e Frutta
Quadrotti Al Pistacchio, Cioccolato e Chees Cake
Dolci Assortiti e Finger Food di Sorbetti Misti
Trionfo di Frutta di Stagione

Corner Bar
Con Limoncello, Grappa e Amari

Costo del menù a persona € 75,00

ESCLUSO: FIORI, TABLEAU, CONFETTATA
ESCLUSO: vini, distillati, rum e grappe speciali

Nostra selezione di vini € 8 a bottiglia, coca cola € 4 bott.,
prosecco € 18 bott., per la torta prendere accordi con la direzione