



 *Il Piscarello*  
— RISTORANTE —

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

Domenica sera e Lunedì Chiuso

 *Il Piscarello*

— RISTORANTE —

PALESTRINA - ROMA



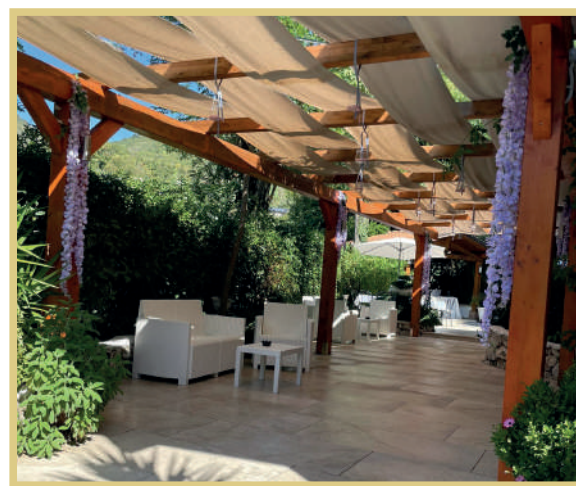
*Menù*

# *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 € 12 a bottiglia, coca cola € 5 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 € 12 a bottiglia, coca cola € 5 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 € 12 a bottiglia, coca cola € 5 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 € 12 a bottiglia, coca cola € 5 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 € 12 a bottiglia, coca cola € 5 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 € 12 a bottiglia, coca cola € 5 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 proseccchi

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 € 12 a bottiglia, coca cola € 5 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 proseccchi

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 € 12 a bottiglia, coca cola € 5 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 proseccchi

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 € 12 a bottiglia, coca cola € 5 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 proseccchi

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 € 12 a bottiglia, coca cola € 5 bott.,  
prosecco € 18 bott., per la torta prendere accordi con la direzione