

*Speciale*

**CENE**

**AZIENDALI**

Calamare : un'eccellenza nella cucina di pesce pontina. Ottima qualità e accurata scelta delle materie prime. Piatti tradizionali e innovativi. Crudità strepitose.

**OGNI GIORNO CON LA STESSA PASSIONE DI SEMPRE**

Ammiriamo la gioia nel cliente soddisfatto, il passaparola che ne segue, l'attenzione per le piccole cose, le emozioni suscitate nel trasformare un evento in un momento spettacolare.





# Cene Aziendali

**Eleganza. Mare. Ospitalità di livello.**

Quando arriva il momento di celebrare il tuo team, non basta una cena qualsiasi. Serve un luogo che sappia rappresentare chi siete davvero. Un luogo che parli di stile, cura e qualità. Un luogo come Calamare.

**La nostra cucina: il Mare al suo**

**massimo.** Ogni piatto nasce da una selezione rigorosa di pesce fresco, lavorato con tecnica, visione e rispetto della materia prima. Dagli antipasti alle grandi specialità della casa, ogni portata diventa un racconto di sapori mediterranei, raffinati e contemporanei.

**Atmosfera perfetta per celebrare tutto**

**il team.** La sala di Calamare accoglie con luci eleganti, design ricercato e un'atmosfera che rende ogni momento più prezioso. L'ambiente ideale per ringraziare il tuo team, consolidare relazioni, fare networking o semplicemente celebrare un anno di successi.

Scegli Calamare per la tua cena di Natale e regala alla tua azienda un momento da ricordare. Un modo autentico e raffinato per dire "Grazie".

# PROPOSTE DI MENU



## MENU PRESTIGE | € 60

### ANTIPASTI

- Polpo alla catalana
- Alice marinata su cavolfiore croccante
- Crocchetta di patate con tatarina di tonno
- Tagliatella di seppia e spaghetti di zucchine marinate
- Salmone marinato con insalatina e chutney di prugne e mirtillo

### CALDI

- Zuppetta di moscardini
- Cozze ceci e pane croccante

### PRIMI

- Ravioli finferli, fontina e gambero rosso
- Pacchero totani, crema di zucca e tarallo sbriciolato

### SECONDO

- Filetto di cernia impanato al pomodoro secco con crema di piselli e nocciole tostate
- Frittura calamari e gamberi centro tavola

### DOLCE

Cre moso di cioccolato al latte, crema ai frutti rossi e croccante alla nocciola

## MENU MIRAGE | € 50

### ANTIPASTI

- Polpo alla catalana
- Alice marinata su cavolfiore croccante
- Crocchetta di patate con tartare di tonno
- Tagliatella di seppia e spaghetti di zucchine marinate
- Salmone marinato con insalatina e chutney di prugne e mirtillo

### PRIMI

Pacchero totani, crema di zucca e tarallo sbriciolato

### SECONDO

- Filetto di cernia impanato al pomodoro secco con crema di piselli e nocciole tostate

### DOLCE

Cre moso di cioccolato al latte, crema ai frutti rossi e croccante alla nocciola

Acqua e 1 Bott. di Vino ogni 4 pax inclusa



# **CALAMARE**

*seafood experience*

CALAMARE - SEAFOOD EXPERIENCE.  
Via Isonzo KM 3.290, LATINA (presso Club Tecariba) -  
**Tel 0773 339533** - [www.calamarelatina.it](http://www.calamarelatina.it)