Ristorante Alla Croce

Menu Banchetti

Dicembre 2026 - Febbraio 2026

In questo documento potrete trovare:

- 3 menu di carne e 3 menu di pesce
- la lista delle eventuali aggiunte che si possono scegliere
- condizioni di vendita

Per info e chiarimenti rimaniamo a disposizione al numero 0422754293, chiedere di **Giada** o **Greta**

Alla Croce DAL 1936

Condizioni:

- La prenotazione diventa effettiva al momento dell'acconto, la sola richiesta di disponibilità e l'invio dei menu proposti non rappresentano impegno per le parti.
- L'acconto non è rimborsabile nel caso l'evento dovesse essere disdetto, ma sarà convertibile in Buono Regalo / Voucher per pietanze da Asporto.
- Decisione del menu in sede PREVIO APPUNTAMENTO, almeno 10 giorni prima.
- È possibile scegliere la torta di pasticceria per cerimonie o compleanni, che verrà servita al posto del dolce della casa, con un supplemento di € 2,50 a persona.
- Per chi sceglierà di portare la propria torta (accompagnata sempre dalla **lista ingredienti**), il prezzo del menu resterà invariato, calcolando il servizio della torta al posto del dolce della casa.
- Gli ospiti assenti senza preavviso saranno conteggiati al 50%, eventuali variazioni al numero dei prenotati vanno fatte entro 8 ore dall'inizio dell'evento, e nel limite del 20%.
- I menu sono validi fino a Febbraio 2026.

Alla Croce DAL 1936

Via Chiesa, 19 – 31047 Negrisia di Ponte di Piave (TV)
Tel. 0422754293 – Whatsapp 3892560550

Carne 1

MENU

ANTIPASTO

Flan di Zucca su fonduta di Brie con
lamelle di mandorle tostate al sale

PRIMO PIATTO

Risotto della Chef con
Radicchio di Treviso e Morlacco

SECONDO PIATTO

Arrosto di vitello
con patate al forno e gratinato dell'orto

DESSERT DELLA CASA (*1 DA SCEGLIERE*)

- Tiramisù della casa
- Panna cotta con frutti di bosco

BIBITE

Caffè espresso all'italiana
Acqua in bottiglia e Vino alla spina

€ 30

Il menu si propone per almeno 10 adulti

SI RICEVE SOLO SU APPUNTAMENTO

Carne 2

MENU

ANTIPASTO

Sopressa Nostrana, Speck Kaiser,
Coppa e Pancetta di Zibello,
Giardiniera della Casa

PRIMI PIATTI

Risotto della Chef con
Radicchio di Treviso e Morlacco

Mezzelune ripiene di funghi,
con sugo ai formaggi

SECONDO PIATTO

Stracotto di guancialino
con patate al forno e gratinato dell'orto

DESSERT DELLA CASA (*1 DA SCEGLIERE*)

- Tiramisù della casa
- Panna cotta con frutti di bosco

BIBITE

Caffè espresso all'italiana
Acqua in bottiglia e Vino alla spina

€ 35

Il menu si propone per almeno 10 adulti

SI RICEVE SOLO SU APPUNTAMENTO

Carne 3

MENU

ENTREÉ

Flan di Zucca su fonduta di Brie con lamelle di mandorle tostate al sale

ANTIPASTO

Sopressa Nostrana, Speck Kaiser, Coppa e Pancetta di Zibello, Giardiniera della Casa

PRIMI PIATTI

Risotto della Chef con Radicchio di Treviso e Morlacco

Mezzelune ripiene di funghi, con sugo ai formaggi

SECONDO PIATTO

Stracotto di guancialino

| oppure |

Tagliata di manzo al rosmarino (+€5) con patate al forno e gratinato dell'orto

DESSERT DELLA CASA (*1 DA SCEGLIERE*)

- Tiramisù della casa
- Panna cotta con frutti di bosco

BIBITE

Caffè espresso all'italiana

Acqua in bottiglia e Vino alla spina

€ 40 - Il menu si propone per almeno 10 adulti

Pesce 1

MENU

ANTIPASTO

Carpaccio di salmone marinato e dressing agli agrumi, cicale di mare al vapore, julienne di seppie con verdurine
Capa santa gratinata al forno

PRIMO PIATTO

Risotto della Chef con radicchio di Treviso e mazzancolle sgusciate

SORBETTO AL CUCCHIAIO

arancia e campari

SECONDO PIATTO

Pescato del giorno al forno
con patate dorate e gratinato dell'orto

DESSERT DELLA CASA (*1 DA SCEGLIERE*)

- Tiramisù della casa
- Panna cotta con frutti di bosco

BIBITE

Caffè espresso all'italiana
Acqua in bottiglia e Vino alla spina

€ 50 - Il menu si propone per almeno 10 adulti

SI RICEVE SOLO SU APPUNTAMENTO

Pesce 2

MENU

ENTREÉ

Polentina con quenelle di dentice mantecato

ANTIPASTO

Carpaccio di salmone marinato e dressing agli agrumi, julienne di seppie con verdurine
Capa santa gratinata al forno

PRIMO PIATTO

Risotto della Chef con radicchio di Treviso e mazzancolle sgusciate

SORBETTO AL CUCCHIAIO

arancia e campari

SECONDO PIATTO

Grigliata di pesce: scampo, mazzancolla, trancio di salmone e filetto di branzino
Contorni da condividere:
patate fritte, spinaci e gratinati dell'orto

DESSERT DELLA CASA (*1 DA SCEGLIERE*)

- Tiramisù della casa
- Panna cotta con frutti di bosco

BIBITE

Caffè espresso all'italiana
Acqua in bottiglia e Vino alla spina

€ 55 - Il menu si propone per almeno 10 adulti

SI RICEVE SOLO SU APPUNTAMENTO

Pesce 3

MENU

ENTREÉ

Polentina con quenelle di dentice mantecato

ANTIPASTO

Carpaccio di salmone marinato e dressing agli agrumi, cicale di mare al vapore, julienne di seppie con verdurine

Capa santa gratinata al forno

PRIMI PIATTI

Risotto della Chef con radicchio di Treviso e mazzancolle sgusciate

Tortellone nero ripieno di salmone affumicato e ricotta con sugo alla mediterranea

SORBETTO AL CUCCHIAIO

arancia e campari

SECONDO PIATTO

Grigliata di pesce: scampo, mazzancolla, trancio di salmone e filetto di branzino

Contorni da condividere:

patate fritte, spinaci e gratinati dell'orto

DESSERT DELLA CASA (*1 DA SCEGLIERE*)

- Tiramisù della casa
- Panna cotta con frutti di bosco

BIBITE

Caffè espresso all'italiana

Acqua in bottiglia e Vino alla spina

€ 60 - Il menu si propone per almeno 10 adulti

Possibili aggiunte ai Menu:

(Prezzi a persona, se non diversamente specificato)

- Bicchiere del benvenuto 3 €
- Aperitivo con cicchetti 7 €
- Fritto misto da condividere 6 €
- Sgroppino 2,50 €
- Sorbetto al cucchiaio arancia e campari 2,50 €
- Spumante con il dolce 2 €
- Digestivo 2 €

Menu per bambini:

Ai bimbi che non mangeranno il menù completo verranno proposti dei piatti alternativi (pasta o gnocchi al ragù o al pomodoro, cotoletta o petto di pollo e patate ecc.) e potranno scegliere il loro piatto preferito direttamente in giornata.

Per loro nello scontrino troverete:
Una base di Euro 8,00 (comprende il coperto, l'acqua e le bibite ed il servizio della giornata)
+ ciò che ordineranno.
Ad esempio *Euro 8,00 + Euro 8,00 della pasta al ragù.*

Via Chiesa, 19 – 31047 Negrisia di Ponte di Piave (TV)
Tel. 0422754293 – Whatsapp 3892560550

Alla Croce DAL 1936

Proposte per i più piccoli:

- Pasta o Gnocchi al pomodoro 7 €
- Pasta o Gnocchi al ragù 8 €
- Cotoletta con patatine fritte 15 €
- Petto di pollo con patatine fritte 15 €
- Sorbetto al cucchiaio analcolico monoporzione 3 €

Sarà possibile per loro anche scegliere le pietanze dal nostro menu alla carta, dove la scelta è sia di carne che di pesce, facendo riferimento al prezzo presente nel menu.

<u>Nello scontrino troverete:</u>
Una base di Euro 8,00 (comprende il coperto, l'acqua e le bibite ed il servizio della giornata) + ciò che ordineranno.

Via Chiesa, 19 – 31047 Negrisia di Ponte di Piave (TV)
Tel. 0422754293 – Whatsapp 3892560550

Alla Croce DAL 1936