



# IL BRUNCH

---

## 2025



LA PRINCIPESSA  
HOTEL - CENTRO CONGRESSI  
\*\*\*

---

# I L BRUNCH

---

**MERCOLEDI 1 GENNAIO 2025**

Un selezione di prelibatezze dal nostro territorio e oltre,  
da gustare in compagnia dei vostri cari e nella tranquillità dei nostri  
raffinati ambienti.  
Una vera festa per gli occhi ed il palato nella modalità più tranquilla  
personale e rilassante "Il Brunch"

**DALLE 12:00 ALLE 16:00**

**Adulti: 60€**

**Bambini: 35€**

---

# ACUSTIC TRIO

---

## YISKAH

**Jessica Esercizio - Voce**

**Alessandro Guido - Chitarra**

**Max Basrbera - Basso**



# I CALICI CONSIGLIATI

## CANTINE IUZZOLINI

\*inclusi nel prezzo

Ciro Bianco D.O.C. *Vitigno: Greco bianco.*

Ciro Rosso D.O.C. *Vitigno: Gaglioppo.*

Ciro Rosato D.O.C. *Vitigno: Gaglioppo.*

## CAPARRA E SICILIANI

Curiale Cirò Bianco D.O.C. *Vitigno: Greco bianco – Pecorello*

Le Formelle Cirò Rosato D.O.C. *Vitigno: 100% Gaglioppo*

Solangi Cirò Rosso Classico *Vitigno: 100% Gaglioppo*

## CANTINE DELUCA

Primula Rosso I.G.P *Vitigno Gaglioppo - Merlot - Syrah*

Primula Rossato I.G.P *Vitigno Gaglioppo - Merlot - Syrah*

Primula Bianco I.G.P *Greco Bianco - Pecorello - Mantónico*

# I COCKTAILS CONSIGLIATI

## MIMOSA 8€

Spumante brut  
Succo d' arancia

## ESPRESSO MARTINI 8€

Vodka  
Espresso  
Liquore caffè (facoltativo)  
Sciropo di zucchero

## SPRITZ 8€

Aperol/Campari  
Prosecco

## GINTONIC AROMATIZZATO 8€

London Dry Gin  
Acqua Tonica Fever Tree  
A scelta aromatizzato: Pepe nero, Pepe rosa, basilico , rosmarino



---

# IL WELCOME

---

## L'AMERICANA

*CIALDA CROCCANTE IN 3 VARIAZIONI*

LE TARTARE DI PESCE, LE TARTARE DI CARNE E LE TARTARE DI VERDURINE

I BUNS E GLI SCOTTATI DI PESCE CON I NOSTRI OLI AROMATIZZATI

LE NOSTRE SFOGLIE



LA PRINCIPESSA  
HOTEL - CENTRO CONGRESSI

★★★★

# I FREDDI

## ANGOLO SALUMI

### **I CALABRESI**

*Dall'Az Agr. "Ferrari"*

- SALUMI DI MAIALINO NERO: CAPOCOLLO, SALSICCIA, SOPPRESSATA
- LA 'NDUJA

### **DAL RESTO D'ITALIA**

- IL CRUDO DI PARMA 16 mesi
- SALAME CINGHIALE
- FINOCCHIONA
- CARNE SALADA

## ANGOLO FORMAGGI

### **I CALABRESI**

*Dal Caseificio "IL CAVALCAVIA"- Latte Vaccino*

- IL TRECCIONE DI BUFALA
- FIGLIATA AFFUMICATA (AFFUMICATA AL MOMENTO)
- I BOCCONCINI DI LATTE VACCINO
- LE RICOTTINE DI LATTE VACCINO
- I FORMAGGI ARTIGIANALI: PRIMO SALE, RIGATINO

*Dal Az. Agr. "SANT'ANNA" – Latte di Capra*

- ERBORINATO
- CRESCENZA
- TRONCHETTO
- PIRAMIDE

### **DAL RESTO D'ITALIA**

- IL GRANA 24 Mesi
- GORGONZOLA AL CUCCHIANO
- LA RACLETTE



# I FREDDI

## IL CRUDO DI PESCE

### **SUSHI LIVE**

- SUSHI
- UROMAKI

### **IL CRUDO**

- L' ostrica
- Il gambero rosa
- Il cannolicchio selvatico
- Carpaccio di ombrina e Polpo
- Salmone Marinato

## ANGOLO DEI FINGER FOOD

- GAMBERO AL VAPORE, RISO NERO E VERDURINE CARAMELLATE
- SALMONE MARINATO SU CROSTONONE AI 5 CEREALI
- MOSCARDINO AL LIMONE, POMODORINO E RICCIOLI DI CETRIOLO
- FILETTO DI ALICI DEL CANTABRICO E POMODORO SOLEGGIATO
- TATAKI DI TONNO IN CREMA DI PEPERONI
- LA TAGLIATELLA DI SEPPIA, CETRIOLO ED EMULSIONE DI CICORIA
- INSALATINA DI ORATA, PEPERONE CROCCANTE, POMODORINO PACHINO



# I CALDI

## ANGOLO ROSTICCERIA

### *BAGUETTE E PANINI AROMATIZZATI*

- Classico
- Pane in Cassetta
- Pane con il Lievito Madre
- Le Frese
- Pane al Latte

### *LE NOSTRE PINSE GOURMET E PIZZE RUSTICHE*

### *LA NOSTRA ROSTICCERIA*

- POLLO AL FORNO
- LA PANCIA DI MAIALINO NERO

## ANGOLO DELLE ZUPPE DI PESCE

- II SOUTÉ DI COZZE
- ZUPPE DI MOSCARDINO
- ZUPPE DI SEPIE

## I GRIGLIATI

- SELEZIONE DI CARNE ALLA GRIGLIA
- SELEZIONE DI PESCE ALLA GRIGLIA

## I FRITTI

- GLI ANELLI DI CALAMARO
- LE ALICI
- MOSCARIDNI
- VERDURINE
- BOCCONCINI DI PARANZA

## ANGOLO PRIMI

- LO SPAGHETTO
- LA PAELLA



# LA PASTICCERIA

## LE TORTE CLASSICHE

- Saint Honorè
- Foresta Nera
- Caprese
- Sacher

## LA CIOCCOLATERIA

## DOLCI AL CUCCHIAIO

## I PANETTONI ARTIGIANALI



