



# Benvenuto alla Campagna "SPECIALE EVENTI 2026" Ristorante I Poeti

Il 2026 sarà un anno di momenti da celebrare, e noi Poeti di Pimonte abbiamo deciso di dedicare un'iniziativa speciale a chi vuole trasformare un'occasione importante in un'esperienza curata, serena e memorabile.

Se sei arrivato qui tramite il nostro biglietto poetico, significa che hai già ricevuto il primo gesto della nostra filosofia: un invito elegante, discreto, pensato per accompagnarti verso la scelta del tuo evento.

Per tutte le prenotazioni effettuate entro il **30 settembre**, abbiamo preparato condizioni di favore e servizi dedicati: menù esclusivi, torta inclusa nei pacchetti festa, spumante per i gruppi più numerosi, sala riservabile per le aziende e una micro-poesia personalizzata per chi festeggia con noi.

Sono attenzioni semplici ma preziose, che rendono ogni ricorrenza più fluida da organizzare e più bella da vivere.

Abbiamo creato proposte specifiche per ogni occasione: battesimi, comunioni, compleanni, feste di laurea, pranzi e cene aziendali.

Ciascun menù racconta il territorio, la nostra cucina e il desiderio di offrire un'esperienza che unisca qualità, accoglienza e quel tocco poetico che ci distingue.

Prima di scegliere il tuo menù, ti invitiamo a immaginare il tuo evento: le persone che ami, la tavola apparecchiata, la luce, i sorrisi, il brindisi.

Noi siamo qui per costruire tutto questo insieme a te, con semplicità e cura.

Ora puoi accedere ai menù dedicati e scoprire le proposte pensate per la tua occasione:

Menù Battesimi  
Menù Comunioni  
Menù Compleanni  
Menù Feste di Laurea  
Menù Aziendali

Siamo pronti ad accoglierti. E a raccontare, insieme a te, il tuo momento speciale.



# PROPOSTA MENÙ DI LAVORO

€ 50

## ANTIPASTO

Delizie dei Monti Lattari: Salumi e formaggi freschi e stagionati, con parmigiana di melanzane

## PRIMI PIATTI

Risotto allo zafferano e parmigiano invecchiato

Orecchiette con broccoletti, colatura di alici e pane saporito

## SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale con guazzetto di funghi, piselli e patate al rosmarino

## FRUTTA & DESSERT

Bavarese alla vaniglia con frutta di stagione

Pan di Spagna con crema al caffè e gocce di cioccolato



## MENÙ - € 60

### ANTIPASTO

Antipasto dei Monti Lattari

### PRIMI PIATTI

Risotto con zucchine e provolone del Monaco

Fusilli con ragù di salsiccia

### SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo con patate al rosmarino

### FRUTTA & DESSERT

Mosaico di frutta fresca

Torta pan di Spagna al cioccolato bianco, nocciole,  
caramello e amarene



## MENÙ - € 70

### ANTIPASTI DI MARE

Cocktail di gamberi, polpo, seppia alla griglia, pesce spada marinato e salmone affumicato

### PRIMI PIATTI

Risotto alla pescatora

Ravioli pieni di provola e ricotta con salsa di datterini gialli e rossi semi-dry

### SECONDI PIATTI

Filetto di spigola in crosta di mandorle, spaghetti di verdure e salsa alla clorofilla di prezzemolo

### FRUTTA & DESSERT

Bavarese alla vaniglia con crumble agli agrumi e sorbetto ai frutti della passione

Millefoglie con crema al cioccolato bianco, amarene e scaglie di cioccolato al caramello