

P R O P O S T E
M E N U



C E N E S E R V I T E
al piano superiore



BAJA

THE RIVER EXPERIENCE

P R O P O S T A **STANDARD**

- **APERITIVO DI BENVENUTO**
(con 1 scelta di finger food da definire)
- **MENU 3 PORTATE DI CARNE O PESCE**
1 antipasto o 3 a centrotavola,
1 primo e 1 dessert o torta
- **MENU 4 PORTATE DI CARNE O PESCE**
1 antipasto o 3 a centrotavola,
1 primo, 1 secondo e 1 dessert o torta





APERITIVO DI BENVENUTO FINGER FOOD

(servizio a braccio)

PROPOSTA
STANDARD

- Barchette di verdure in tempura
con maionese leggera
- 1 flute di prosecco a persona



ANTIPASTO

1 impiattato o 3 a centrotavola, a scelta tra

TERRA

ESTIVO

- Flan di zucchine con fonduta di parmigiano e granella di pistacchi
- Flan di zucchine con stracciatella e pomodorini confit

ESTIVO | INVERNALE

- Burratine bianche su panzanella alla romana e chips di zucchine
- Taglieri di salumi e formaggi del territorio *(solo centrotavola)*
- Bruschettine al pomodoro e basilico e con lardo e cicoriotta piccante *(solo centrotavola)*
- Millefoglie di melanzane con provola affumicata, pomodoretto e basilico
- Roastbeef cotto a bassa temperatura con zucchine alla scapece e ricotta salata
- Involtini di melanzane, prosciutto cotto e formaggio

INVERNALE

- Flan di zucca con fonduta di parmigiano e granella di speck o nocciole

MARE

ESTIVO | INVERNALE

- Burratine Tartare di salmone con crema di avocado e sesamo
- Carpaccio di spigola su rughetta selvatica agli agrumi
- Sautè di cozze al limone con crostini *(solo centrotavola)*
- Alicette marinate alla romana con stracciatella di bufala e crostini *(solo centrotavola)*
- Involtini di melanzana e spada al profumo mediterraneo
- Polipetti affogati alla vesuviana
- Cozze e pico de gallo
- Bruschettine con concassè di pomodoro e vongole
- Catalana di gamberi
- Crostino con baccalà mantecato

PRIMO PIATTO

1 primo a scelta tra:

CARNE

- Risotto al timo, limone e rosmarino
- Risotto ai due caci con crudo di Parma croccante
- Cavatelli all'amatriciana con guanciale Cecchini croccante

PESCE

- Strozzapreti all'acqua di mare con ragù di branzino e crumble al nero di seppia
- Risotto con salsa di crostacei, zest di agrumi e crumble al nero di seppia
- Bigoli acqua e farina con cozze, pachino e pecorino di Fossa

SECONDO PIATTO

1 secondo a scelta tra:

CARNE

- Punta di vitello alla fornara con la sua salsa, patate al forno e nidino di cicoria saltata
- Filetto di maiale al limone con la sua salsa patate al forno e nidino di cicoria saltata
- Saltimbocca alla romana con cicorietta ripassata e patate al forno

PESCE

- Turbantino di spigola su nido di erbe selvatiche pomodorini confit e patate sfoglia
- Filetto di salmone in panure di pistacchi e mandorle con erbe aromatiche e julienne di verdure
- Filetto di orata in crosta di patate e zucchine con insalatina estiva





DESSERT

1 a scelta tra:

- Tartelletta con crema e frutta fresca di stagione
- Cheesecake ai frutti rossi
- Profiteroles
- Sacher

oppure

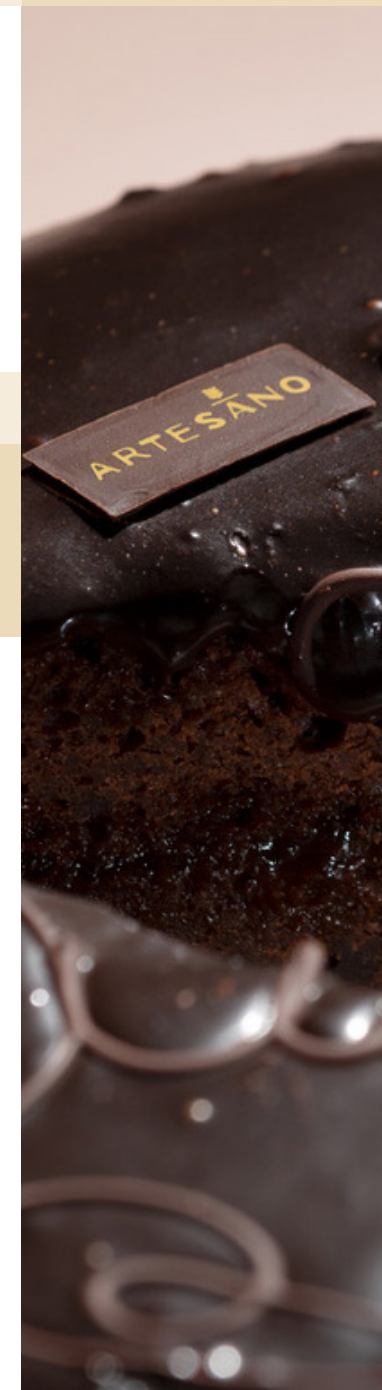
TORTA della nostra pasticceria

1 a scelta tra:

ARTESANO

- Mimosa classica con crema e gocce di cioccolato
- Crostata con crema e frutta di stagione
- Cheesecake al cioccolato / pistacchio / mango e passion fruit / lampone
- Millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato
- Profiteroles
- Croquembouche
- Tiramisù
- Sacher
- Pandispagna con farcitura a scelta

PROPOSTA
STANDARD



P R O P O S T E FINGER FOOD EXTRA

INCLUSO NEL PREZZO

possibilità di sostituire i 3 finger proposti
con altri della lista “finger standard”

- **Supplemento di € 2,00 a persona**
per 1 finger standard aggiuntivo rispetto
ai 3 inclusi nell’offerta
- **Supplemento di € 3,00 a persona**
per 1 finger premium aggiuntivo
- **Supplemento di € 1,00 a persona**
per sostituzione di 1 finger standard
con 1 finger premium



FINGER FOOD STANDARD

- Cartoccetti di arancinette
- Cartoccetti di panelle di ceci al limone di Amalfi e sale Maldon
- Piccoli crostini con pomodoretto e basilico
- Bicchierino di panzanella alla romana con basilico fresco
- Sbriciolata di taralli con stracciatella e pomodorini confit

ESTIVO

- Crema fredda di carote con cumino e zenzero
- Finger di gazpacho
- Finger di gazpacho di melone
- Finger di panzanella alla romana con stracciatella e basilico
- Finger di panzanella alla romana con stracciatella e alici
- Cocotte di baba ganush con crostini speziati
- Spiedino anguria e feta
- Cocotte di hummus con vele di pane
- Tartine con brie, pesche e semi di zucca
- Zucchine marinate lime e menta con datterini confit e feta

ESTIVO | INVERNALE

- Bicchierino di riso nero esotico del nostro chef
- Involtino di bresaola e caprino
- Finger di crema di ceci con formaggio fresco e nocciole
- Tartufini di caprino
- Grissini al sesamo con prosciutto crudo
- Involtini di finocchiona con crema di fave e pecorino
- Involtini di melanzane con prosciutto cotto e formaggio
- Bicchierini di guacamole con nachos
- Chicken wings con salsa barbecue
- Sbriciolata di taralli con stracciatella e pomodorini confit
- Bocconcini di pollo croccanti con insalata coleslaw
- Tartine con rose di salmone, robiola e aneto
- Involtini di melanzane con provola affumicata, pomodoro e basilico



FINGER FOOD PREMIUM

TERRA

ESTIVO

- Pan y tomate con Jamòn Iberico de Bellota
€ 20,00 a persona (80 g)

ESTIVO | INVERNALE

- Crostino Toscano | **€ 4,00**
- Pane guttiau con tartare di Fassona | **€ 5,00 a persona**
- Canole di patate con funghi di stagione e zucchine
€ 5,00 a persona
- Crostino con foie gras e sale Maldon | **€ 10,00 a persona**
- Uovo pochè con tartufo estivo (*per minimo 15 ospiti*)
€ 15,00 a persona
- Carpaccio di filetto con rughetta, zucchine alla scapece e grana | **€ 12,00 a persona**

INVERNALE

- Carciofo alla romana | **€ 5,00 l'uno**
- Insalatina di carciofi e grana | **€ 6,00 a persona**

MARE

ESTIVO | INVERNALE

- Polpo rosticiato su crema di ceci al rosmarino con chips di zucchine e pomodorini confit | **€ 12,00 a persona**
- Bruschettine con vongole e bottarga | **€ 8,00 a persona**
- Scampi crudi con citronette, sale e pepe
€ 18,00 a persona (*con 4 scampi a testa*)
- Gamberi rossi di Mazara del Vallo
€ 20,00 a persona (*4 gamberi a persona – categoria n.2*)
- Capesante gratinate | **€ 16,00 a persona** (*3 pezzi*)
- Tartare di tonno rosso con soia e scalogno
€ 15,00 a persona
- Astice alla Catalana | **€ 22,00 a persona** (*mezzo astice*)
- Aragosta alla Catalana | **€ 35,00** (*mezza aragosta*)



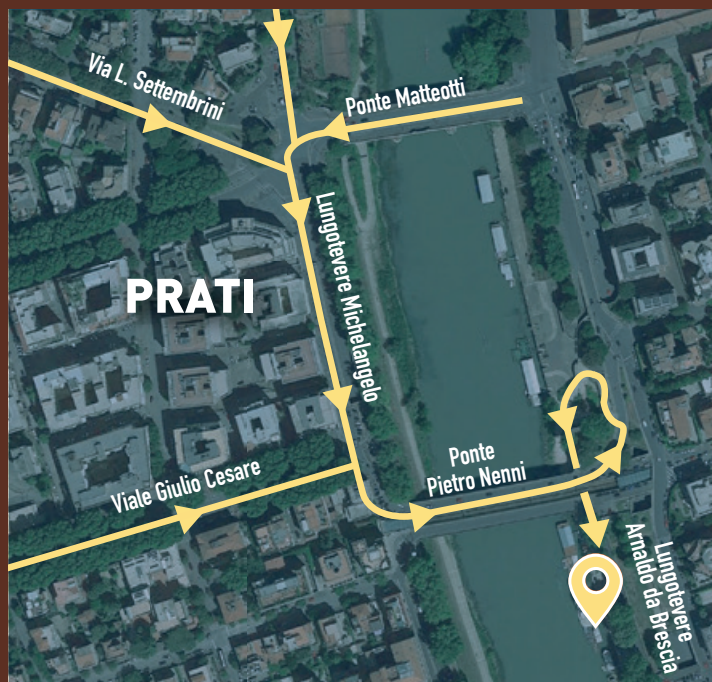


BAJA

THE RIVER EXPERIENCE

Ristorante +39 06 94368869 | Eventi +39 377 5250423 | eventi@bajaroma.it

Lungotevere Arnaldo da Brescia, 00196 Roma



Come raggiungerci

Attraversare il ponte Pietro Nenni da Prati verso Flaminio. Subito dopo il ponte girare a sinistra per la stradina che scende sulla banchina del Tevere.

www.bajaroma.it |  