MENÙ
QUI

MENÙ CON PIATTO UNICO ABBONDANTE:

GRAN FRITTO DI PESCE
CALAMARI, GAMBERI, SEPPIE, CANESTRELLI E BACCALÀ
CON VERDURE PASTELLATE, PATATE FRITTE
E POLENTA BIANCA MORBIDA

BEVANDE:
1L OGNI 4 PERSONE A SCELTA TRA:
BIANCO FRIZZANTE / BIANCO FERMO / BIRRA BIONDA

MINERALI

31 € +IVA A PERSONA

SGROPPINO AL LIMONE
COPERTO INCLUSO

MENÙ
QUI + APERITIVO

PACCHETTO APERITIVO
BACCALÀ MANTECATO SU POLENTINA AI FERRI
BRUSCHETTINE SFIZIOSE COZZE E POMODORINI
ZUCCA FRITTA E SALVIA CROCCANTE
CALICE SPRITZ "IS-BELLA"

GRAN FRITTO DI PESCE
CALAMARI, GAMBERI, SEPPIE, CANESTRELLI E BACCALÀ
CON VERDURE PASTELLATE, PATATE FRITTE
E POLENTA BIANCA MORBIDA

BEVANDE:
1L OGNI 4 PERSONE A SCELTA TRA:
BIANCO FRIZZANTE / BIANCO FERMO / BIRRA BIONDA

MINERALI

SGROPPINO AL LIMONE
COPERTO INCLUSO

38 € +IVA A PERSONA

• PROPOSTE CENE AZIENDALI STAMPATO 2026_09 •

MENÙ
QUO

BIS DI ANTIPASTI A CENTROTAVOLA:
PADELLATA DI COZZE IN ROSSO CON CROSTONI DI PANE CONDITO
BACCALÀ MANTECATO SU TELE DI PANE

GRAN FRITTO DI PESCE
CALAMARI, GAMBERI, SEPPIE, CANESTRELLI E BACCALÀ
CON VERDURE PASTELLATE, PATATE FRITTE
E POLENTA BIANCA MORBIDA

BEVANDE:
1L OGNI 4 PERSONE A SCELTA TRA:
BIANCO FRIZZANTE / BIANCO FERMO / BIRRA BIONDA

MINERALI

SGROPPINO AL LIMONE
COPERTO INCLUSO

38 € +IVA A PERSONA

MENÙ
QUA

INSALATINA DI MARE:
MOLLUSCHI, CROSTACEI AL VAPORE E VERDURE
SU LETTO DI INSALATINA DI MISTICANZA

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

GRAN FRITTO DI PESCE
CALAMARI, GAMBERI, SEPPIE, CANESTRELLI E BACCALÀ
CON VERDURE PASTELLATE, PATATE FRITTE
E POLENTA BIANCA MORBIDA

BEVANDE:
1L OGNI 4 PERSONE A SCELTA TRA:
BIANCO FRIZZANTE / BIANCO FERMO / BIRRA BIONDA

MINERALI

SGROPPINO AL LIMONE
COPERTO INCLUSO

50 € +IVA A PERSONA

• TUTTI I MENÙ SONO PER GRUPPI A PARTIRE DA 15 PERSONE •

PROMO CENE AZIENDALI INFRASETTIMANALI

DAL MARTEDÌ AL GIOVEDÌ
5 % DI SCONTO SUL TOTALE

5 % MAR - MER - GIOV

MENÙ IN CONDIVISIONE

38 € +IVA A PERSONA

UNA SELEZIONE DI PIATTI SERVITI A CENTRO TAVOLA PER UN'ESPERIENZA DI COMPAGNIA E CONDIVISIONE

ANTIPASTINI DI BENVENUTO (FINGER FOOD): POLENTA ABBRUSTOLITA CON TARTARE DI ZUCCA E FUNGHI TRIFOLATI - BACCALÀ MANTECATO SU POLENTINA AI FERRI - INVOLTINI DI MELANZANE CON RICOTTA E MENTA / POMODORINI SEMI DRY - CESTINO DI HUMMUS DI CANNELLINI CON MELANZANA ALLA PAPRIKA - BRUSCHETTINE SFIZIOSE COZZE E POMODORINI

PRIMO PIATTO A SCELTA TRA:
RISOTTO DI STAGIONE uno per tutto il tavolo a scelta tra: erbette autunnali, stracchino e salamella croccante / zucca mantovana, fonduta di parmigiano e polvere di liquirizia / ragù di funghi o zucca, montasio e guanciale
CRESPELLA CON ZUCCA E MONTASIO FONDENTE E CROCCANTE AI FUNGHI
PARMIGIANA DI MELANZANE CON PESTO AL BASILICO

FRITTURINE SFIZIOSE: TRIS DI POLPETTE VEG CON SALSA TARTARA - ZUCCA IN TEMPURA E CROCCANTE ALLA SALVIA - FRITTURINA MISTA DA STUZZICARE, ACCOMPAGNATA DA PATATINE

BEVANDE: 1L OGNI 4 PERSONE A SCELTA TRA: BIANCO FRIZZANTE / BIANCO FERMO / BIRRA BIONDA

MINERALI E COPERTO

• HAI PARTICOLARI INTOLLERANZE? CHIEDICI DI PIÙ •

PERSONALIZZA IL TUO MENÙ
ALCUNI ESEMPI, A PARTIRE DAL MENÙ QUI:

ANTIPASTI

+8,00€ - PACCHETTO APERITIVO
baccalà mantecato su polentina ai ferri - bruschettine sfiziose
cozze e pomodorini - zucca fritta e salvia croccante
calice spritz "Is-Bella"

+8,00€ - BIS DI ANTIPASTI CENTROTAVOLA
padellata di cozze in rosso con crostoni di pane condito
baccalà mantecato su tele di pane

+8,00€ - HUMMUS DI CANNELLINI con melanzane alla paprika

+10,00€ - SEPPIE IN UMIDO con polenta bianca morbida

+10,00€ - INSALATINA DI MARE molluschi, crostacei al vapore e vedure su letto di insalatina di misticanza

+11,00€ - TARTARE DI SALMONE con zucca in agrodolce

PRIMI PIATTI

+10,00€ - RISOTTO DI STAGIONE A SCELTA TRA:
- erbette autunnali, stracchino e salamella croccante
- zucca mantovana, fonduta di parmigiano e polvere di liquirizia
- ragù di funghi o zucca, montasio e guanciale

+11,00€ - RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

+10,00€ - PARMIGIANA DI MELANZANE CON PESTO AL BASILICO

+10,00€ - CRESPELLA CON ZUCCA E MONTASIO FONDENTE
e croccante ai funghi

SECONDI PIATTI - IN ALTERNATIVA AL GRAN FRITTO (+0€)

- **FILETTO DI OMBRINA ALLA PIASTRA**
  con dadolata di verdure al forno
- **SPIEDINO DI CALAMARI E GAMBERI COTTI AL FORNO**
  su letto di riso semi integrale alle verdure e legumi
- **BRASATO DI MANZO A COTTURA LENTA**
  e patate al forno
- **GALLETTO IN PORCHETTA RIPIENO DI FUNGHI**
  accompagnato da patate sabbiose

DESSERT

+ **3,50 € DOLCE MONOPORZIONE**
  in sostituzione allo sgroppino - a scelta dal nostro menù
+ **5,00 € / 6,00 € TORTA FATTA DA NOI**
  (su prenotazione - pasticceri interni) chiedici tutti i gusti possibili!
+ **1,50 € A PERSONA - POSSIBILITÀ DI PORTARE IL DOLCE**
  costo taglio torta e servizio

Le Papere

I SERVIZI

LIVE E DJ SET
A PARTIRE DA 250€ A SERATA
DISPONIBILI DIVERSI PACCHETTI MUSICALI
Karaoke, dj set, musica live

COCKTAIL BAR
A PARTIRE DA 6€ A COCKTAIL
QUANTITÀ MINIMA DI DRINK DA CONCORDARE PRIMA DELL'EVENTO.
Sopra 80 drink, il costo sarà di 5,5€ a cocktail

AUDIO E VIDEO
DISPONIBILE SU RICHIESTA VIDEOPROIETTORE, MICROFONO
E IMPIANTO AUDIO
Riproduzioni video, presentazioni e serate karaoke

SPAZI ESCLUSIVI PER EVENTI

LE PAPERE IN BARCHESSA - CASALE SUL SILE
SPAZIO EVENTI ESCLUSIVO EX DISCOTECA "LA BARCHESSA"
DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE CON CATERING LE PAPERE.

LE PAPERE IN COLLINA - SUSEGANA
DISPONIBILE AMPIA "SALA COLLALTO" IN ESCLUSIVA

LE PAPERE AL LAGO - TREVISO
AMPIO PATIO SEMI-COPERTO NEL GIARDINO ESTIVO
AD USO ESCLUSIVO PRENOTABILE SU RICHIESTA

EVENTI EXTRA ORARIO
PREVIO ACCORDI A PARTIRE DA 150 € A SERATA LO SPAZIO
EVENTI RESTERÀ A DISPOSIZIONE FINO ALL'01:00.
I RISTORANTI NORMALMENTE CHIUDONO ALLE 23:15

I NOSTRI RISTORANTI

MOMENTI SPECIALI
IN COMPAGNIA
E SEMPLICITÀ

LE PAPERE IN BARCHESSA
CASALE SUL SILE
Via Belvedere, 90
lepapereinbarchessa.it
366 876 4815

LE PAPERE IN COLLINA
SUSEGANA
Via Vigna, 33
lepapereincollina.it
327 666 2406

LE PAPERE AL LAGO
TREVISO
Via dei Vegri, 4 (Zona Monigo)
lepapereallago.it
380 743 4593