

# *Ristorante El Toula*

*Via della Lupa 29/b*

*Tel 066873498 - Fax 066871115*

*e-mail.: roma@toula.it*

*www.toula.it*

*Ricevimenti*

*Cocktails e Rinfreschi*

*Cene di gala*

*Colazioni di lavoro*

*Inaugurazioni e Vernissages*

*Coffee Breaks*

*Stile elegante, professionalità, riservatezza e cortesia insieme*

*all' estrema qualità della cucina.....*

*Per clienti che sanno apprezzare il meglio!*



*Fabrizio Leggiero*  
*Chef di cucina*

*Gentili Clienti,*

*è con piacere che Vi illustro le nuove proposte per l'anno 2009.*

*Il nostro impegno è soddisfare le Vostre aspettative ed è per questo che abbiamo ampliato la nostra offerta cercando di proporre il meglio per i Vostri eventi. Se desiderate ricevere una proposta personalizzata fin nei minimi dettagli, potete contattare senza impegno il sig. Fabio Saruggia, direttore del ristorante e così pianificare un programma ed un menù su misura, per Voi ed i Vostri Ospiti*

*Fabrizio Leggiero*

*Dear Guests,*

*I am really pleased to show you our best proposals for the year 2009.*

*Our aim is to satisfy your expectations, for this reason we had increase our offers, seeking to realize the best for Your events. Mr. Fabio Saruggia, the manager, is happy to help You to plan and personalize menù for You and Your Hosts*



TOULA



## *Toulà Lunch*

*Per un Lunch dinamico e non impegnativo*

### *Piatti unici:*

*Risotto con carciofi e vongole veraci,  
trancetto di branzino alle erbe*

*Euro 18,00*

\*\*\*\*\*

*Schiaffoni "cacio e pepe" con carciofo alla romana  
e costoletta d'agnello "scottadito"*

*Euro 21,00*

\*\*\*\*\*

*Club Sandwich vegetariano, con fiori di zucca  
croccanti*

*Euro 14,00*

\*\*\*\*\*

*Grigliata di verdure con uova pochè, salsa al  
basilico*

*Euro 9,00*

### *Single dishes:*

*Risotto with artichokes and clams, served with  
herbed sea-bass fillet*

*Euro 18,00*

\*\*\*\*\*

*Schiaffoni "cacio e pepe" with "Roman" style  
artichoke and grilled lamb rib*

*Euro 21,00*

\*\*\*\*\*

*Vegetarian Club Sandwich, with crispy zucchini  
flowers*

*Euro 14,00*

\*\*\*\*\*

*Mixed grilled vegetables served with poached egg,  
basilic sauce*

*Euro 9,00*



TOULA



## Menù "Smeraldo"

*Passatina di pomodoro con frittelle di mozzarella di bufala e basilico*

*Cosciotto di maialino da latte alle erbe, con verze brasate ed aceto balsamico*

*Flan al cioccolato con salsa di agrumi*

*Caffè*

*Vini selezione "Toula" inclusi*

*Prezzo per persona Euro 48,00*

*Eventuale aperitiva "Toula" così composto:  
Cocktails, analcolici, canapè e sfizi croccanti  
Euro 12,00*

*Cold tomato soup with breaded bufala's mozzarella and basil*

*Roast leg of pork with aromatic herbs, served with braised savoy cabbage, balsamic vinegar sauce*

*Chocolate parfait with chocolate heart, citrus sauce*

*Coffee*

*Wines selection "Toula" included*

*Price per person Euros 48,00*

*On request is available the aperitif "Toula"  
Cocktails, soft drinks and mixed canapes  
Euros 12,00*



TOULA'



## Menù "Perla"

*Cavatelli all'astice, pomodorini aglio olio e peperoncino*

*Bocconcini di tonno "Pinna Gialla" con insalatina di finocchi arance ed olive nere*

*Composizione di sorbetti in cialda*

*Caffè*

*Vini selezione "Toulà" inclusi*

*Prezzo del menù Euro 52,00*

*Eventuale aperitivo "Toulà" così composto:  
Cocktails, analcolici, canapè e sfizi croccanti*

*Euro 12,00*

*Cavatelli pasta with lobster, cherry tomato and red chilly*

*Diced of tuna "Pinna Gialla" with fennel salad, orange segments and black olives*

*Mixed sorbets in a biscuit cup*

*Coffee*

*Wines selection "Toulà" included*

*Menu price Euros 52,00*

*On request is available the aperitif "Toulà"  
Cocktails, soft drinks and mixed canapes*

*Euros 12,00*



TOULA'



## Cocktails e Rinfreschi

### Buffet cocktail "Rubino"

Prosecco, vini bianchi e rossi selezione Toulà,  
Cocktails analcolici e leggermente alcolici, succhi di  
frutta e di agrumi

### Finger Buffet

Fantasia di canapè, focaccine al rosmarino con  
culatello e rucola, fagottini di bresaola e caprino  
all'erba cipollina, mini spiedini di salumi e formaggi,  
piccoli sandwiches con mozzarelline di bufala,  
crostini vegetariani

\*\*\*\*\*

Crema brulee ai due cioccolati, tiramisù in cocotte,  
granita al caffè con panna, piccola pasticceria mignon  
assortita, eventuale torta celebrativa

### Caffè e Tisane

Prezzo del menù Euro 68,00

### Buffet cocktail "Rubino"

Prosecco, white and red wines selection "Toulà",  
Cocktail and soft drinks, juices and orange squeezed

### Finger Buffet

Mixed canapes, focaccia pizza with "culatello" ham  
and rocket salad, "fagottini" of dry-salted beef and  
goat cheese, baby skewer of salami and cheese, mini  
sandwiches of buffalo's mozzarella, vegetarian  
croutons

\*\*\*\*\*

Two chocolates crema brulee, Tiramisu in cocotte,  
coffee water ice with whipped cream, friandis,  
on request is available a commemorative cake

### Coffee and Teas

Menu price Euros 68,00



TOULA'



## Cocktail "Quarzo Rosa"

*Prosecco, vini bianchi e rossi selezione Toulà,  
Cocktails analcolici e leggermente alcolici, succhi di  
frutta e di agrumi*

*Fantasia di canapè, arancini all'amatriciana, piccoli  
pan brioche farciti con salmone affumicato e burro  
agli agrumi, mini sandwiches con pesce spada  
affumicato ed insalatina di campo, crostocini con  
carpaccio di vitello e spuma di tonno, baccala  
mantecato con polenta grigliata, pomodorini farciti  
con mozzarella ed olive nere*

\*\*\*\*\*

*Insalatina di frutta in coppa con sorbetto all'ananas,  
delizia di lamponi meringata, piccola pasticceria  
mignon assortita, eventuale torta celebrativa*

*Caffè e Tisane*

*Prezzo del menù Euro 82,00*

*Prosecco, white and red wines selection "Toulà",  
Cocktail and soft drinks, fruit juices and orange  
squeezed*

*Mixed canapes, croquettes "amatriciana", baby  
smoked salmon brioche with citrus butter, mini  
sandwiches with smoked sword fish and salad,  
"carpaccio" veal and tuna mousse on crouton, salt-  
cod mousse on grilled "polenta", cherry tomato  
stuffed with mozzarella and black olives*

\*\*\*\*\*

*Fruit salad with ananas sorbet, meringued raspberry  
parfait, friandis, on request is available a  
commemorative cake*

*Coffee and Teas*

*Menu price Euro 82,00*



TOULA



## Coffee Breaks

All'interno del nostro ristorante è disponibile una saletta per piccole riunioni,  
Le offriamo una soluzione con coffee break per valorizzare al meglio una breve pausa.

### Coffee Break "Semplice"

Caffe espresso, americano, the caldo al limone, the verde, latte, succhi di frutta e di agrumi

\*\*\*\*\*

Biscotteria di nostra produzione:

Baci di dama, Diamanti al cioccolato, Saporelli, Viennesi, Ovis Molis

Prezzo del menù Euro 12,00

### Coffee Break "Ricca"

Caffe espresso, americano, the caldo al limone, the verde, latte, yogurt, succhi di frutta e di agrumi

\*\*\*\*\*

Biscotteria di nostra produzione:

Baci di dama, Diamanti al cioccolato, Saporelli, Viennesi, Ovis Molis

Prodotti da forno:

Muffins allo yogurt, al cioccolato, Tartellette ai frutti di bosco, Maritazzi mignon con panna

Qualche sfizio salato:

Croissant di grano duro con culatello e mozzarelline di bufala, Facaccia, Panzerottini farciti, Lingue di suocera al salmone affumicato

Prezzo del menù Euro 23,00

### Coffee Break "Simple"

Espresso, American coffee, E. B. Tea, green tea, fruit juices and orange squeeze

\*\*\*\*\*

Home made Biscuits

Macarons, Diamanti al cioccolato, Saporelli, Viennesi, Ovis Molis

Price per person Euros 12,00

### Coffee Break "Rich"

Caffe espresso, American coffee, E. B. Tea, green tea, fruit juices and orange squeeze

\*\*\*\*\*

Home made Biscuits

Macarons, Diamanti al cioccolato, Saporelli, Viennesi, Ovis Molis

Baked Products

Mixed muffins, yoghurt, and chocolate, wild berries tart, Little croissant with whipped cream

A bit salty

Durum-wheat croissant with "culatello" ham and buffalo's mozzarella, Facaccia, Stuffed canapes, "Lingue di suocera" with smoked salmon

Menu price Euro 23,00

TOULA



## Menù "Acquamarina"

*Scrigno di salmone cotto a bassa temperatura con zuppetta di funghi porcini e tartufo nero*

*Steamed salmon, served with cepe mushroom and black truffle soup*

*Paccheri di Gragnano, farciti con ricotta al limone, salsa all'astice*

*Paccheri pasta stuffed with lemon ricotta, lobster sauce*

*Filetto di orata alle erbe con asparagi e calamaretti alla maggiorana*

*Fillet of seabream with herbs, asparagus and baby squids flavour with marjoran*

*Semifreddo al limone con gelatina al limoncello e salsa ai frutti di bosco*

*Parfait of lemon with Limoncello jelly, wild berries sauce*

*Caffè e piccola pasticceria*

*Coffee and Friandies*

*Vini selezione "Toulà" inclusi*

*Wines selection "Toulà" included*

*Prezzo del menù Euro 76 ,00*

*Menu price Euros 76 ,00*

*Eventuale aperitivo "Toulà" così composto:*

*On request is available the aperitif "Toulà"*

*Cocktails, analcolici, canapè e sfizi croccanti*

*Cocktails, analcolic drinks and mixed canapes*

*Euro 12,00*

*Euros12,00*





## Menù "Giada"

*Cacotte di polpo verace e ceci con crostoncini al rosmarino*

*Lasagnetta di crespelline al basilico e frutti di mare con salsa di patate e fagiolini marinati*

*Coda di rospo alla vaccinara con julienne di sedano in pinzimonio*

*Tortino di ricotta e mandorle con salsa di visciole*

*Caffè e piccola pasticceria*

*Vini selezione "Toulà" inclusi*

*Prezzo del menù Euro 76,00*

*Eventuale aperitivo "Toulà" così composto:  
Cocktails, analcolici, canapè e sfizi croccanti*

*Euro 12,00*

*Soup of octopus and chick peas, served with rosemary croutons*

*Gratinated crepes with seafood and basil, potato and green beans sauce*

*Monkfish "Vaccinara" style, celery julienne*

*Ricotta and almond cake, visciole cherry sauce*

*Coffee and Friandies*

*Wines selection "Toulà" included*

*Menu price Euro 76,00*

*On request is available the aperitif "Toulà"  
Cocktails, analcolic drinks and mixed canapes*

*Euros 12,00*



**' TOULA'**



## Menù "Topazio"

*Involtini di vitello tonnato con insalatina di campo, capperi in fiore e croquettes di patate al limone*

*Risotto con melanzane basilico e provola affumicata*

*Filetto di manzo alle olive Tagiasche con "ratatouille", salsa all' Amarone*

*Delizia al cioccolato con salsa di nocciola, piccola granita alla banana*

*Caffè e piccola pasticceria*

*Vini selezione "Toulà" inclusi*

*Prezzo del menù Euro 78,00*

*Eventuale aperitivo "Toulà" così composto:  
Cocktails, analcolici, canapè e sfizi croccanti*

*Euro 12,00*

*Rolled veal with tuna sauce, with salad, cappers and potato croquettes flavour with lemon*

*Risotto with aubergine basil and smoked provola cheese*

*Fillet of beef with Tagiasche's olives and vegetables "ratatouille", Amarone wine sauce*

*Delice of chocolate, hazelnut sauce, banana water ice*

*Coffee and Friandies*

*Wines selection "Toulà" include*

*Menu price Euros 78,00*

*On request is available the aperitif "Toulà"  
Cocktails, analcolic drinks and mixed canapes*

*Euros 12,00*



**TOULA**



*Cinquant'anni di esperienza in Italia ed all'estero  
al Vostro servizio per ogni occasione importante*

*Ricevimenti di Nozze*

*Cocktails e Rinfreschi*

*Cene di Gala*

*Serate Gastronomiche*

\*\*\*\*\*

*Eventi Aziendali*

*Colazione di lavoro*

*Cocktail dall'aperitivo al brunch*

*Inaugurazioni e Vernissages*

*Coffee Breaks*

Siamo a Vostra disposizione anche a:

Treviso-Via Collalto, 26 Tel.0422540275 [treviso@toula.it](mailto:treviso@toula.it)

Cortina D'ampezzo- Località Ronco, 123 Tel. 04363339 [cortina@toula.it](mailto:cortina@toula.it)

Ponzano Veneto- Via delle Industrie,6 Tel. 0422440751 [catering@toula.it](mailto:catering@toula.it)

Milano- Via Lecco, 15 Tel. 0229517670 [info@toula.it](mailto:info@toula.it)