



DaFlo  
Via S. Francesco  
d'Assisi, 10  
24060 Credaro (BG)  
www.daflo.it -  
info@daflo.it  
Tel. 035 935164  
Fax. 035 4265735  
Cell. 335 6921067



Banqueting, Catering & Delicatessen

Ospitare è un'arte,  
un rito raffinato

## ***Componi il tuo menu***

### **AL BUFFET**

#### **FINGER FOOD**

#### **PESCE**

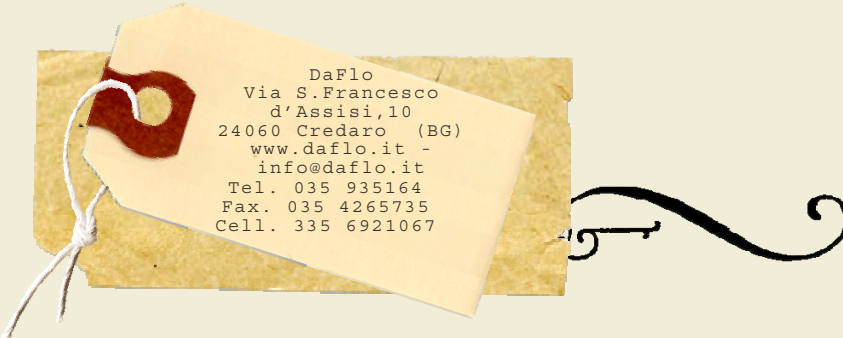
Baccalà mantecato con polenta  
Brandarde di baccalà al cucchiaino  
Coppetta di gamberi e crema di piselli  
Croissant al burro con affumicati di mare  
Gamberi fritti al sesamo  
Gamberi scottati al timo su purea di lenticchie  
Insalata di piovra e spuma di patate calda  
Noce di capesanta su crema di broccoletti  
Ostriche Belon  
Ostriche Fin de claire  
Pesce crudo 3 pz (min 10 porz.)  
Salmone affumicato con panna acida e crostini  
Scampi crudi

#### **CARNE**

Croissant al burro con crudo di Parma  
Crostino del capitano  
Fiocchetti di culatello con mandorle e caprino  
Magatello di vitello in coppetta  
Panini hamburger fatti in casa e farciti con salumi  
Piccoli toast su spiedino  
Polpettine della casa  
Quiche lorraine in barchetta di banano  
Sandwiches farciti  
Speck e spuma di caprino al cucchiaino  
Tartare di Barbina al cucchiaino

#### **VEG**

Arancini di riso alla nostra maniera  
Assortimento di bruschette  
Caprese liquida servita in coppetta individuale  
Focaccina fatta in casa al bacon  
Focaccina fatta in casa all'olio extra vergine  
Lecca lecca di grana  
Panzerotti ripieni  
Parmigiane mignon al cucchiaino  
Pinzimonio all'extra vergine del Sebino  
Strachitunt al cucchiaino con marmellata senapata



DaFlo  
Via S. Francesco  
d'Assisi, 10  
24060 Credaro (BG)  
www.daflo.it -  
info@daflo.it  
Tel. 035 935164  
Fax. 035 4265735  
Cell. 335 6921067



## I RUSTICI AL BUFFET O AL PIATTO

Grana Padano al kg  
Grana Padano in forma  
Formagelline e salumi assortiti 25gr a porz  
Pizza margherita o farcita  
Pizzotte fatte in casa con acciughe e origano o con pomodoro e mozzarella  
Salame al coltello  
Salatini e pizette  
Sormontè di carne  
Sormontè di pesce  
Sormontè misto  
Tartine  
Tempura di acquadelle  
Tempura di verdure  
Tempura di verdure e gamberi  
Torte salate

Angolo Calabria (nduja, capocollo, lonzino, cipolle di tropea gratn, ....)

Pane fatto in casa (hamburger, noci, latte)  
Pane speciale (noci, olive, sesamo, ecc)

---

## ANTIPASTI DI CARNE

Prosciutto crudo San Daniele con pan brioche e mostarda di pere  
Carpaccio affumicato con mousse di caprino e salsa alla senape  
Magatello di vitello al punto rosa con salsa tonnata e frutti del capperio  
Piatto di salumi misti (100 gr ) con pane al latte e giardiniera fatta in casa  
Tortino di patate e porcini con crema al Parmigiano  
Crema di zucca con amaretti e pane nero croccante

## ANTIPASTI DI PESCE

Spiedino di salmone, capesante e rana pescatrice servito su purea di sedano rapa  
Gamberi all'olio extra vergine serviti su lenticchie di Castelluccio  
Filetto di tonno rosso al sesamo con mousse di broccoletti verdi  
La nostra insalatina di mare servita su crema di patate calda  
Composta di mare con julienne di verdure croccanti  
Gamberoni con guancialetto croccante e crema di Cannellini  
Zuppetta di patate e cavolfiori con guazzetto di molluschi

---

## PRIMI PIATTI PESCE E VERDURE

Maltagliato con gamberi, scorzette di limone e fave  
Orzotto o risotto mantecato con capesante e zafferano servito su crema di zucchine  
Orzotto o risotto on gamberi, olive grignane e pomodoro concassea  
Pennette con gamberoni e verdure  
Raviolo aperto con ragù di pesce



DaFlo  
Via S. Francesco  
d'Assisi, 10  
24060 Credaro (BG)  
www.daflo.it -  
info@daflo.it  
Tel. 035 935164  
Fax. 035 4265735  
Cell. 335 6921067



Banqueting, Catering & Delicatessen

Ospitare è un'arte,  
un rito raffinato

Risotto con persico e fiori di zucca  
Risotto con pesto di basilico e gamberi rossi di Sicilia

### PRIMI PIATTI VEG

Carnaroli mantecato con funghi misti ed erbe  
Ravioli di melanzane con coulis di pomodoro e olive grignane  
Ravioli ripieni di patate e porcini con crema al Pastimont  
Risotto allo spumeggiato con crema di taleggio  
Risotto con pesto e primizie croccanti di stagione  
Risotto mantecato con asparagi o porcini e fonduta al Bagoss  
Risotto mantecato con erbe fini e crema al Parmigiano Reggiano  
Sottilissimi al Bagoss con gherigli di noci e rosmarino

### PRIMI PIATTI CARNE

Caserecce con ragù di manzo e riduzione al vino rosso  
Orzotto con verdure croccanti e crudo di Parma  
Pennette con guanciale, pomodorini e Pecorino di Fossa  
Ravioli ripieni d'anatra serviti con olive e carciofi violetti  
Triangoli al ragù del norcino con burro montato e crema al Parmigiano

---

### SECONDI DI PESCE

Branzino arrostito su pelle con verdure miste e funghi finferli  
Cartoccio di pesce o pesce intero al sale o al forno,  
Filetto d'orata con guazzetto di molluschi e olive taggiasche  
Filetto d'orata scottato su pelle con verdure  
Filetto di merluzzo arrostito su pelle con zuppetta di orzo perlato, pomodorini e salsa al balsamico  
Filetto di rombo panato con chips di patate  
Scaloppa di halibut con tortino di riso basmati e verdure alla soia  
Spiedino di gamberi e branzino su contorno di stagione  
Tagliata di tonno pinna gialla con verdure saltate

### SECONDI DI CARNE

Carrè d'agnello gratinato alle erbe con tortino di melanzane, pomodori e patate  
Filetto di maiale arrostito con tortino di patate e composta di mele  
Filetto di manzo o vitello con verdure miste e tortino di riso  
Grigliata mista con controfiletto di manzo, spiedini, salsicette, costolette, d'agnello  
Grigliata mista con costata di manzo, filetto di vitello, spiedini di carne e verdure, petto di faraona, costolette d'agnello e salsicette  
Grigliata mista con salsicce, spiedini, costine, filetti di maiale, misticanza e verdure grigliate o patate  
Guancetta di manzo al vino rosso con budino di polenta  
Guancetta di vitello al vino rosso con budino di polenta  
Manzo all'olio di Rovato con sforma tino di polenta farcito  
Petto d'anatra arrostito con carote e sedano confit e salsa al porto  
Petto di faraona in salsa di champagne e ratatouille di verdure con patate all'extra vergine  
Tagliata di manzo servita su rucola con patate al rosmarino e grana in scaglie