



Banqueting, Catering & Delicatessen

Ospitare è un'arte,
un rito raffinato



Banqueting, Catering & Delicatessen

MENU A LA CARTA

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
Salmone marinato al kg
Scampi crudi
Crocchette di merluzzo
Salmone scottato su pelle con crema di lenticchie

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 banana
Sandwiches farciti
Tartare di Barbina al cucchiaino

VERDURE

Arancini di riso alla nostra maniera
Assortimento di bruschette
Caprese liquida servita in coppetta individuale



Banqueting, Catering & Delicatessen

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
Frittatina di verdure

I RUSTICI AL BUFFET O AL PIATTO

Grana Padano
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 pizzette
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)

I NOSTRI ANTIPASTI

Carosello di salumi del nostro norcino con misticanza e focaccine fatte in casa
Prosciutto crudo San Daniele con pan brioche e mostarda di pere
Carpaccio di manzo leggermente affumicato con mousse di caprino e salsa alla senape
Magatello di vitello al punto rosa con salsa tonnata e frutti del capperio
Tortino di patate e porcini con crema al Parmigiano



Banqueting, Catering & Delicatessen

Crema di zucca con amaretti e pane nero croccante
Flan di spinaci e mascarpone su crema di zucca e speck croccante
Bauletto di sfoglia con radicchio rosso e fonduta di taleggio
Insalata di mare
Insalata di piovra e patate
Insalata di sedano grana e gamberetti
Insalata di seppie pomodorini e cannellini

ANTIPASTI DI PESCE

Spiedino di salmone, capesante e rana pescatrice servito su purea di sedano rapa
Gamberi all'olio extra vergine serviti su letto di lenticchie di Castelluccio
Filetto di tonno rosso al sesamo con purea di broccoli verdi
La nostra composta di mare tiepida servita su crema di patate calda
Gamberoni con guanciale croccante e crema di Cannellini
Zuppetta di patate e cavolfiori con guazzetto di moscardini e olive grignane
Cestino di pasta fillo con insalatina di seppie, cannellini, sedano e olio alla mentuccia

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Risotto con pesto e primizie croccanti di stagione
Risotto mantecato con asparagi o porcini e fonduta al Bagoss
Risotto allo spumeggiamento con crema di taleggio
Risotto mantecato con erbe fini e crema al Parmigiano Reggiano
Carnaroli mantecato con funghi padellati e rosmarino fresco
Carnaroli alle fragoline di bosco in riduzione all'aceto balsamico
Orzotto con verdure croccanti e crudo di Parma
Pennette con guanciale, pomodorini e Pecorino di Fossa
Caserecce con ragù di manzo e riduzione al vino rosso
Ravioli ripieni di patate e porcini con crema al Pastimont
Ravioli alla spigola con crema di basilico e pomodori datterino
Ravioli di melanzane con coulis di pomodoro e ricotta morbida
Ravioli ripieni d'anatra serviti con olive e carciofi violetti



Banqueting, Catering & Delicatessen

Sottilissimi al Bagoss con gherigli di noci e rosmarino
Triangoli al ragù del norcino con burro montato e crema al Parmigiano
Chicche al pomodoro con mozzarella di bufala e basilico
Fusilli con dadolata di verdure e quenelle di burrata al piatto
Garganelli di pasta fresca con bacon, tartufo e miele

I PRIMI PIATTI DI PESCE

Pennette con salmone e rana pescatrice allo scalogno
Maltagliato con gamberi, scorzette di limone e fave
Sedanini con gamberi e brunoise di verdure e olio alla piperita
Orzotto mantecato con capesante e zafferano servito su crema di zucchine
Orzotto con gamberi, olive grignane e pomodoro concascea
Risotto con pesto di basilico e gamberi rossi di Sicilia*
Risotto con filettini di persico e fiori di zucca
Garganelli con noci di capesante, code di gamberi e zucchine
Raviolo aperto con ragù di pesce e bisque di gamberi
Gnocchetti di ricotta con calamaretti e pomodoro fresco
Millefoglie di pasta fresca con pesci, molluschi e verdure filangè

SECONDI DI PESCE

Dentice alla griglia con patate all'extra vergine d'oliva e salsa ai peperoni
Branzino arrostito su pelle con verdure miste e funghi finferli
Scaloppa di salmone selvaggio con crosta di erbe, purea di lenticchie e pane musica
Filetto d'orata scottato su pelle con composta di verdure all'extra vergine
Tagliata di tonno pinna gialla con verdure saltate*
Spiedino di gamberi e branzino servito su contorno di stagione*
Scaloppa di halibut con tortino di riso basmati e verdure alla soia
Cartoccio di pesce o pesce intero al sale o al forno

SECONDI DI CARNE



Banqueting, Catering & Delicatessen

Filetto di maialino avvolto nello speck, con patate al forno, composta di mele e sale rosa
Carrè d'agnello gratinato alle erbe con tortino di melanzane, pomodori e patate
(possibilità servizio a vassoio)*
Cosciotto di maiale lardellato cotto per 8 ore con purea di patate al porro
(possibilità servizio a vassoio)
Cosciotto di vitello laccato alla senape, dadolata di verdure all'agretto
(possibilità servizio a vassoio)
Petto di faraona in salsa di champagne e ratatouille di verdure con patate all'extra vergine
Guancetta di vitello al vino rosso con budino di polenta macinata a pietra
Guancetta di manzo al vino rosso con budino di polenta macinata a pietra
Il nostro manzo all'olio extra vergine di Rovato con sformatino di polenta farcito
(possibilità servizio a vassoio)
Tagliata di manzo alla Robespierre servita su rucola con patate al rosmarino e grana in scaglie
(possibilità servizio a vassoio)*
Filetto di manzo o vitello con verdure miste *
Petto d'anatra arrostito con carote e sedano confit servito con salsa al porto *
Grigliata mista con salsicce, costine, filetti di maiale, verdure grigliate e patate alla salvia
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 *
Stracotto di vitello morbidissimo al limone con polenta macinata a pietra

Parure di formaggi con le nostre confetture e i frutti di stagione

DESSERT

Il nostro tiramisù servito in coppa con croccante alle noci
Mousse di lime e mascarpone con coulis di fragola
Insalata di frutta esotica e frutti di bosco con mousse allo yogurt
Insalata di frutta con mousse allo yogurt
Tortino di mele caldo con salsa alla vaniglia e cioccolato a scaglie
Tortino al cioccolato con cuore morbido su crema pasticcera
Torta nuziale
Tortino di prugne con ricotta alla cannella



Banqueting, Catering & Delicatessen

Tortino al moscato su coulis di fragole

Monoporzioni in coppette individuali

(panna cotta, creme bruleè, tiramisù, mousse di cioccolato, mousse di mascarpone e lime)

Cup cake

Affitto struttura con torta in alto per il taglio

Decorati cioccolato

Gusti

Con pistacchi di Bronte

Con carote e cannella

Con noci pecan e zucchero di canna

Al cocco

Al cioccolato fondente

Al cioccolato e peperoncino

Alla pere e semi di papavero

Alla menta

Al lime

Al caffè

Alla vaniglia

Fontana di cioccolato con frutta fresca, nocciole e granelle