



CATERING E BANQUETING



MENÙ **EVENTI** PER LA **FAMIGLIA**

TUTTE LE OCCASIONI DA **FESTEGGIARE** INSIEME

IL SERVIZIO DI CANTIERE CUCINA



SCELTI DA VOI

I nostri **menù** sono interamente **personalizzabili**: è possibile comporli in piena autonomia scegliendo fra le tante pietanze proposte. E se volete qualche piatto non presente nell'elenco, richiedetecelo... faremo il possibile per accontentarvi!

I PREZZI DEI MENÙ

I prezzi indicati nelle nostre proposte possono subire variazioni a seconda del numero di partecipanti o di specifiche richieste del singolo cliente. Gli accordi effettivi verranno presi tramite **preventivo ad hoc** inviato ad ogni cliente a mezzo email. Ogni proposta economica, una volta accettata secondo le modalità concordate, non subirà più alcuna variazione di prezzo. Iva 10% **non compresa** nei prezzi

SERVIZI OPZIONALI

Partendo dalla scelta del menù più adatto a festeggiare il proprio evento, ogni cliente può decidere di acquistare uno o più **servizi opzionali** a seconda del budget di cui dispone o del livello di organizzazione che intende affidare a **CANTIERE CUCINA**

- **BEVERAGE**: soluzioni con bevande analcoliche, soluzioni con bevande alcoliche, aperitivi, open bar fine pasto
- **APPARECCHIATURA classica o monouso biodegradabile**. A sostegno della tutela dell'ambiente **CANTIERE CUCINA** non fornisce, ove possibile, materiale usa e getta in plastica
- **CAMERIERI** di supporto agli ospiti sia per eventi a buffet che per eventi con pranzi o cene placee
- **AFFITTO DI UNA LOCATION** tra quelle da noi proposte
- **ALLESTIMENTO DELLA LOCATION** con tavoli, sedie, poltroncine, ombrelloni, pagode, gazebo, tenso strutture o altro tipo di allestimento

ALLESTIMENTI E MISE EN PLACE

- **SPESE DI TRASPORTO** da calcolare in base alla posizione della location
Vi proponiamo diverse **soluzioni di allestimenti e apparecchiature**, classiche o moderne, disponibili presso il nostro fornitore di fiducia e che verranno preventivate a parte
È possibile inoltre scegliere tra diversi stili di arredamenti da giardino o da

MENÙ PER TUTTE LE STAGIONI

interni per tutte quelle location che non ne dispongono
Ogni nostra pietanze viene preparata sempre utilizzando prodotti freschi e di stagione

LA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI

Ogni nostro menù può essere riadattato e modificato a seconda del periodo dell'anno in cui lo volete realizzare

Il **VINO** e il **PROSECCO** proposti sono della **cantina Fattoria Uccelliera o Torre a Cenaia**, salvo richieste diverse (si faccia riferimento alla nostra carta dei vini)

Le **VERDURE** e la **FRUTTA** vengono acquistate presso il Nuovo Centro Ortofrutticolo Pisano, negozio a **filiera corta**

La maggior parte delle **MATERIE PRIME** (farine, latticini, olio e.v.o., carni e affettati) sono di **origine italiana o Toscana**

CANTIERE CUCINA non acquista prodotti precotti o preconfezionati

INTOLLERANZE E ALLERGIE

perché lavora artigianalmente le materie prime e produce interamente le pietanze proposte

Su richiesta realizziamo menù ad hoc per celiaci, intolleranti e allergici

VEGETARIANI E VEGANI

Nota: il numero di ospiti con intolleranze e allergie deve essere comunicato entro e non oltre 5 giorni dalla data dell'evento

Su richiesta realizziamo menù ad hoc per ospiti vegetariani o vegani

Nota: il numero degli ospiti vegetariani o vegani deve essere comunicato entro e non oltre 5 giorni dalla data dell'evento





GLI ANTIPASTI

A SCELTA TRA

- **Angolo del pane e delle salse:**
 - **pane** (2 a scelta tra): ciabattine alle olive, focaccia al rosmarino, focaccia all'origano, focaccia classica, focaccia con i ciccioli, pane/focaccia ai 7 cereali, pane/focaccia al mais, panini al vino, panini alle noci
 - **salse** (2 a scelta tra): caponatina, chutney di cipolla, chutney di mele, chutney di pomodorini, dadolata di funghi** misti al prezzemolo, dadolata di pomodori al basilico, dadolata di pomodori all'origano, hummus, marmellata di cipolle, marmellata di peperoncini, paté di carciofi** con pancetta croccante, paté di fegatini, paté di funghi**, paté di olive nere, ratatouille, salsa allo yogurt, salsa di peperoni, salsa mediterranea
- **ANGOLO degli affettati e formaggi:** misto di affettati e formaggi toscani, accompagnati da pane casalingo, miele e marmellata di cipolle
- Bastoncini di pollo alle mandorle e bastoncini di pollo al cocco
- **Bicchierini di polenta** (1 a scelta tra): crema al gorgonzola con gherigli di noci, crema di formaggio e speck, crema al formaggio con la salsiccia, ragù di salsiccia all'origano, salsa di borlotti al pomodoro, salsa di funghi** al pomodoro, salsa di funghi** e salsiccia
- **Bicchierini in vellutata** (1 a scelta tra): caprese, caviale di melanzane alla menta fresca, caviale di zucchine e crema al gorgonzola, caviale di zucchine con crema al taleggio, crema di broccoli all'arancia, crema di cannellini con bocconcini di salsiccia, crema di carote alla cannella con crumble al gorgonzola, crema di cavolfiore con cipolla caramellata, crema di cavolfiore con crumble pinoli e uvetta, crema di ceci con polpettina di pane, crema di ceci e granella di nocciole, crema di gorgonzola e noci, crema di patate e filettini di carciofi** stufati, crema di piselli** con quenelle alla ricotta, crema di piselli** alla curcuma con radicchio croccante, crema di pollo con crostini, crema di porri, crema di porri con dadolata di patate al rosmarino, gazpacho, gazpacho di anguria, vellutata di ricotta alle erbe con julienne di crudité, vellutata di zucca con spuma alla robiola

- **Bruschette assortite** (2 a scelta tra): caponata, caprese, crema al basilico e pomodorini, crema di lenticchie, crema di parmigiano e speck, funghi**, hummus, paté di fegatini, zucchine e taleggio, salsiccia e stracchino, speck con brie e radicchio
- **Cereali - COUS COUS** (1 a scelta tra): cous cous con verdure di stagione e polpette speziate, cous cous vegetariano (verdure, legumi, frutta), cous cous alla paprika con pollo al miele, cous cous con pesto di pomodori secchi
- **Cereali - FARRO** (1 a scelta tra): farro con verdure di stagione, farro al pesto con pomodorini e scaglie di ricotta salata, farro con fagiolini** e uova, farro con melanzane profumate alle erbe, farro con rucola, miele, pere e gorgonzola, farro con salsiccia e lenticchie
- **Cereali - VARIE** (1 a scelta tra): crumble di verdure di stagione e yogurt, misto cereali con verdure alla griglia** e pomodorini e frutta di stagione, orzo con speck, scamorza affumicata e cetriolini, pappa col pomodoro, panzanella, riso prosciutto e melone
- **Cestini salati** (1 a scelta tra): cestini di brisee con caponata, cestini di brisee con tartarre di avocado, pomodoro e feta, cestini di brisee con tartarre di zucchine al pesto, cestini alla ricotta con crumble di verdure, cestini alla ricotta con funghi** trifolati al prezzemolo, cestino di frolla salata con dadolata di verdure e pompelmo, cestino di frolla salata con mousse di formaggio e uva, cestino di frolla salata con mousse di speck e noci
- **Cheesecake** (1 a scelta tra): agli asparagi, ai fagiolini**, al gorgonzola con miele e granella di noci, al pecorino con gelè di vino rosso, alle erbe, barbabietola e tartarre di crudité di stagione, bresaola e scaglie di parmigiano, ceci e rosmarino, cipollotti e rosmarino, olive e capperi, pesto e pomodorini, pesto misto con tartarre di zucchine, pomodorini secchi e timo, prosciutto e melone
- **Frittura** - temperatura ambiente (1 a scelta tra): crocchette di patate, crocchette patate e speck, crocchette di piselli**, crocchette di pollo e piselli**, crocchette di riso con provola e prosciutto, crocchette salsiccia e semolino, polpette ai formaggi assortiti, polpette di carciofi**, polpette di carne, polpette di ceci, polpette di melanzane, polpette prosciutto cotto e mandorle, supplì

** questo prodotto potrebbe essere surgelato





- **Insalate di pollo o tacchino** (1 a scelta tra):
 - Insalata di pollo classica
 - Insalata di pollo con il riso venere
 - Insalata con pollo con fragole, avocado e aceto balsamico
 - Insalata di pollo con ananas e pesche
 - Insalata di pollo con avocado, uova sode, bacon e feta
 - Insalata di pollo con melone, carote e riso nero
 - Insalata di pollo e ananas
 - Insalata di tacchino con anacardi e senape
 - Insalata di tacchino con carciofi e ravanelli
 - Insalata di tacchino e ananas
 - Insalata di tacchino e anguria
- **Insalate fantasia** con pane e focaccia (1 a scelta tra):
 - Anguria, primo sale, rucola, olive, pinoli
 - Anguria, sedano, cipolla dolce e ricotta salata
 - Broccoli, cavoli e indivia
 - Champignon, zola noci e mela verde
 - Cetrioli, ravanelli, olive e rucola
 - Indivia, frutta fresca e frutta secca
 - Insalata capricciosa (*carote, sedano rapa, groviera, prosciutto cotto, maionese, senape*)
 - Insalata, caco mela, gorgonzola piccante e noci
 - Insalata mista, caco mela, melograno, pistacchi
 - Insalata con melone bianco, soncino e puntarelle
 - Insalata di castagne
 - Insalata di fave, pecorino e pancetta croccante
 - Insalata di fave e puntarelle
 - Insalata di finocchi e arance
 - Insalata di finocchio, mele e castagne
 - Insalata di puntarelle alla romana
 - Insalata greca (*feta, lattuga (o iceberg), olive nere greche, cipolle rosse, cetrioli, pomodori da insalata, origano*)

- Insalata nizzarda (*uova, cetrioli, peperoni, carciofi** (o fave), tonno pomodori, olive nere, acciughe, cipollotto*)
- Insalata piemontese (*finocchio, sedano, noci, toma*)
- Insalatina, champignon, pancetta croccante e aceto balsamico
- Melone, feta, avocado e friggitelli
- Melone, feta, rucola e pinoli
- Melone, fichi, prosciutto crudo, feta, rucola
- Melone, lattughini e peperoncino fresco piccante
- Melone, rucola, mozzarelline, pomodori
- Melone, stracciatella, pomodori secchi e prosciutto crudo
- Pantasca (*patate, cipolle rosse, olive nere, origano, capperi, pomodori ciliegino e pachino*)
- Patate, cetrioli e olive, con dressing aromatico
- Pesche, pomodori e olive
- Primavera (*cetrioli, pomodori, ravanelli, lattuga, erba cipollina fresca, primosale, emulsione allo yogurt*)
- Radicchio rosso, speck e ananas
- Radicchio, arancia, noci e scaglie di parmigiano
- Radicchi misti, mango e carote
- Rucola, barbabietola, ravanelli, noci
- Rucola, champignon, grana e noci
- Rucola, pere, pecorino e nocciole tostate
- Spinaci in foglia, pere e noci
- **Involtoni di verdure** (1 a scelta tra): cavolo nero con castagne e pancetta, cetrioli con bresaola e ricotta al limone, cetriolo con prosciutto cotto e gorgonzola, melanzana alla pizzaiola, melanzane alla mediterranea, melanzane con speck e brie, melanzane con pesto di rucola e ricotta, peperoni con caprino ed erba cipollina, peperoni con scamorza e pancetta croccante, zucchine con crudo e robiola, zucchine con prosciutto arrosto e stracchino, zucchine con provola dolce e prosciutto cotto, zucchine con salsa agli asparagi, verza con riso e salsiccia, verza con riso ai pinoli e uvetta, verza con zucca e bacon

** questo prodotto potrebbe essere surgelato





- **Muffin salati** (1 a scelta tra): ai 4 formaggi, ai funghi**, al pesto, con carote e basilico, alle cipolle, con cipolle e pancetta, con cipolle e pomodorini secchi, con i broccoli, con pomodorini, con mais e provola, alle melanzane e feta, alle olive, con pancetta, con i peperoni, con pere e gorgonzola, con piselli** e prosciutto, con ricotta e zucchine, con salsiccia e stracchino, con speck e noci, alle verdure assortite, con zucca e semi di papavero, muffin pizza
- **Panini finger food** (2 a scelta tra): bocconcini di pane alle olive verdi con pomodori, rucola e robiola, bocconcini di pane alle olive verdi con pomodori, bufala e insalatina, bocconcini di pane al vino con pancetta, bocconcini di focaccia con cecina, bocconcini di focaccia al mais con lardo, pesto e insalatina, bocconcini di pane alle noci con bufala, pachino e origano, bocconcini di pane multicereali con salame, melanzane e pomodori secchi, bocconcini di focaccia classica con speck, brie e insalata, pasta fritta con prosciutto crudo, mini hamburger, mini cheese burger
- **Panna cotta salata** (1 a scelta tra): panna cotta al gorgonzola con granella di noci, panna cotta al parmigiano con crema di funghi**, panna cotta al parmigiano con cuore di pere, panna cotta al pecorino con miele e noci, panna cotta al taleggio con tartarre di zucchine, panna cotta allo zenzero con cipolle in agrodolce, panna cotta allo zafferano con gelè di vino rosso, panna cotta al rosmarino con cialda di parmigiano, panna cotta al basilico con pomodorini
- Parmigiana di melanzane
- **Pasticceria salata - BIGNÈ** (1 a scelta tra): bignè con chantilly al parmigiano, bignè con crema di asparagi e capperi, bignè con mousse di fegatini e salsa all'arancia, bignè con mousse di formaggi, bignè con mousse di funghi**, bignè con mousse di pecorino e pere, bignè con mousse di robiola e scarola, bignè con mousse di speck e noci
- **Pasticceria salata - TARTELLETTE** (1 a scelta tra): tartellette con crema di parmigiano e uva, tartellette con insalata russa e polpettine di carne, tartellette con mousse al pesto misto e granella di frutta secca, tartellette con mousse di prosciutto al marsala e granella di nocciole, tartellette con mousse di prosciutto alla ricotta e spinaci**, tartellette con porri e pancetta, tartellette con ratatouille e fonduta di taleggio, tartellette con spuma di caprino e pecorino con pere e noci, tartellette con spuma di melanzane e scamorza, tartellette con spuma di prosciutto e aspic di verdure

- **Piadine o tigelle mignon** (1 a scelta tra): con crudo, squacquerone e rucola, con crudo, mozzarella e pomodori, con crudo, fontina e zucchine grigliate**, con crudo, pecorino, pomodoro, pesto e lattuga, con cotto, mozzarella, pomodoro e basilico, con cotto, brie e pomodoro, con cotto, scamorza, rucola e zucchine, con salame toscano, pecorino e crema di olive, con salame milanese, gorgonzola e lattuga, con salame toscano, scamorza, peperoni e cipolle, con speck, gorgonzola e lattuga, con speck, brie e rucola, con speck, bufala, pomodoro, rucola e origano
- **Pomodori ripieni** (1 a scelta tra): con cous cous alle verdure estive, con fave e curry, con melanzane e ricotta, con panzanella, con pesto di rucola e feta, con quinoa alle verdure e pinoli, con ricotta alle erbe aromatiche, con riso al pesto e peperoni, con riso nero condito
- **Plumcake salati** (1 a scelta tra): alla farina di farro con zucchine e menta, alla farina integrale con pomodori secchi e zucchine, con polpa di zucca e gorgonzola, con spinaci** e ceci, con pancetta, di farina integrale con pomodoro e olive e mozzarella, alla farina multicereale con prosciutto e olive, con speck e radicchio, con speck e rucola, con verdure e formaggio
- **Quadrotti di clafoutis** (1 a scelta tra): con i carciofi**, con bufala e melanzane, con carote al curry, con cipolle e pancetta, con fagiolini** e pomodori, con melanzane e pomodorini, con pomodorini e olive, con porri e patate, con porri e zafferano, con spinaci** al sesamo, con verdure miste allo zafferano, con zucca e pomodorini, con zucchine e prosciutto crudo, con zucchine e i suoi fiori
- **Sfoglia - CANNOLI** (1 a scelta tra): cannoli con mousse di funghi**, cannoli con mousse di mortadella e pistacchi, cannoli con mousse di ricotta al pesto e taggiasche, cannoli con crema di piselli** e pinoli, cannoli con crema al gorgonzola e granella di noci
- **Sfoglia - CORNETTI** (1 a scelta tra): cannoli con mousse di funghi**, cannoli con mousse di mortadella e cornetti con la pancetta, cornetti con melanzane e pomodorini secchi, cornetti con crema di radicchio e scamorza, cornetto con pecorino e pere speziate, cornetto con pesto e zucchine

** questo prodotto potrebbe essere surgelato





- **Sfoglia - GIRELLE** (1 a scelta tra): girella ricotta e spinaci**, girella con prosciutto e mozzarella, girella con salame e scamorza, girelle con ricotta alle erbe e zucchine, girelle con ricotta alle erbe e peperoni, girelle con ricotta alle erbe e melanzane
- **Sfoglia - SACCOTTINI** (1 a scelta tra): saccottini brie e marmellata di cipolle, saccottini salame e scamorza, saccottini con mousse di prosciutto cotto, saccottini con bresaola e robiola, saccottini con salame e ricotta, saccottini radicchio e mele, saccottini ricotta e spinaci**
- **Sfoglia - VOLAUVENT** (1 a scelta tra): con crema alle noci, con crema di formaggio e speck, con crema di formaggio e granella di noci, con crema di olive, con mousse di funghi**, con mousse di mortadella e pistacchi, con mousse di pollo al rosmarino, con mousse di prosciutto e curry, con mousse di prosciutto e olive, con mousse di radicchio e gorgonzola, con pere e formaggio, con ricotta al pesto
- **Sformati monoporzione assortiti** (1 a scelta tra): ai fiori di zucca, di asparagi, di asparagi e fiori di zucca, di broccoli e caprino, di carote alla cannella, di carote e gorgonzola, di carciofi** e pancetta, di cavolfiore, di cavolfiore, uvetta e pinoli, di cavolo rosso e mele, di cavolo rosso, porri e cavolo verza, di fagioli al curry, di fagioli e radicchio rosso, gateau di patate, di patate, zucca e salsiccia, di patate e carciofi**, di porri, di ricotta e pecorino, di ricotta e piselli**, di ricotta e spinaci**, di ricotta, porri e nocciole, di riso fritto al gorgonzola, di spinaci** e taleggio, di verdure assortite, di zucca e ricotta, di zucchine e mandorle, di zucchine e pesto
- **Spiedini estivi** (1 a scelta tra):
 - Avocado, scamorza e speck
 - Caciocavallo e pesca
 - Fragola, scamorza e kiwi
 - Melone, peperoni grigliati e rucola
 - Pera e formaggio
 - Pomodoro, mozzarella e olive
 - Prosciutto e melone
 - Prosciutto e kiwi
 - Salamino, pesca, pomodori
 - Speck e ananas

- **Strudel** (1/2/3 a scelta tra)*: di broccoli e roquefort, di carciofi** con robiola e nocciole, di carne e fagioli con zenzero e curry, di porri con speck e groviera, di prosciutto con funghi** e fontina, di ragù di verdure e formaggio, di verdure con robiola e pollo al curry, di zucchine e ricotta al basilico
- Tartine a specchio
- **Torte salate** (1 a scelta tra): ai funghi**, ai carciofi**, con asparagi e fiori di zucca, con cavolo rosso e mele, con cavolo rosso e gorgonzola, con cipolle, con friggirelli e salsiccia, con melanzane e pomodorini secchi, con patate, cipolla e formaggio, con pesto di frutta secca e pancetta, con puntarelle, con radicchio e funghi**, con radicchio e groviera, di asparagi e mortadella, di scarola e prosciutto, di verdure miste, di verdure miste e pancetta, di zucchine, quiche con pere e salvia e fontina, quiche di cavoli, broccoli e caciotta, quiche lorraine, quiche con zucca e bietola, tarte tatin ai carciofi**, tarte tatin alla cipolla
- **Tramezzini** (1 a scelta tra): con formaggio caprino e zucchine grigliate** al prezzemolo e noci, con maionese, bresaola, rucola e grana, con maionese, prosciutto crudo e melanzane grigliate**, con patè di olive, provola e bresaola, con pesto di rucola, ricotta e melanzane grigliate**, con ricotta al limone, speck e insalata, con ricotta, speck, funghi** e radicchio, con salame, pomodori secchi e carciofini
- **Verdure alla griglia****: melanzane, peperoni, radicchio e zucchine con bocconcini di focaccia e pane
- **Verdure ripiene** (1 a scelta tra):: melanzane, peperoni e zucchine ripieni, con carne o vegetariiane, fiori di zucca ripieni di formaggio, fiori di zucca ripieni di speck e mozzarella

** questo prodotto potrebbe essere surgelato





PRIMI PIATTI

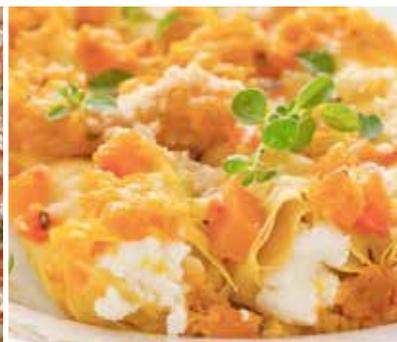
1/2/3 A SCELTA TRA*

- Cannelloni al radicchio con bacon e trito di nocciole
- Cannelloni alla scarola
- Cannelloni con crema di broccoletti e ragù speziato
- Cannelloni di carne gratinati al pomodoro
- Cannelloni zucca e ricotta
- Conchiglioni ripieni con formaggio e gratinati al pomodoro
- Conchiglioni ripieni con crema di carciofi** e prosciutto
- Conchiglioni ripieni con melanzane e salsiccia, gratinati con fonduta di scamorza
- Conchiglioni ripieni con porri e guanciale con crema di pecorino
- Conchiglioni ripieni con ricotta e spinaci** gratinati al pomodoro
- Crespelle ai funghi** gratinati al pomodoro
- Crespelle agli asparagi
- Crespelle agli asparagi e fiori di zucca
- Crespelle al formaggio con la zucca
- Crespelle al gorgonzola con mostarda di pere
- Crespelle alla crema di funghi** e fonduta di fontina
- Crespelle alla crema di noci
- Crespelle alle erbe di campo con fonduta al pecorino e pinoli
- Crespelle con carciofi** e provola
- Crespelle di verdura
- Crespelle porri e salsiccia
- Crespelle radicchio, speck e fontina
- Crespelle radicchio e provola
- Crespelle radicchio e gorgonzola
- Crespelle ricotta, erbe aromatiche e pomodoro fresco
- Crespelle ricotta e spinaci**
- Gnocchi ai 4 formaggi
- Gnocchi alla romana
- Gnocchi alla romana con pecorino e pomodoro fresco

- Gnocchi cremosi radicchio e gorgonzola
- Gnocchi di patate con crema di carciofi** e pecorino
- Gnocchi di patate con crema di melanzane, pomodorini e ricotta salata
- Gnocchi di patate con crema di noci
- Gnocchi di patate con crema di zucca e pecorino
- Gnocchi di patate con taleggio, radicchio e noci
- Gnocchi di polenta e verza agli aromi
- Gnocchi di ricotta con pomodoro e pesto di maggiorana
- Gnocchi di ricotta alla cannella con radicchio e speck
- Gnocchi di ricotta con salsa ai carciofi**
- Gnocchetti di spinaci** in salsa di taleggio
- Involtini di spaghetti nelle melanzane
- Involtini di tagliatelle nel radicchio rosso
- Lasagne ai carciofi** con ricotta e capperi
- Lasagne al ragù bianco con crema di asparagi
- Lasagne alla norma
- Lasagne alla bolognese
- Lasagne alla zucca, castagne e salsiccia
- Lasagne allo zafferano con asparagi
- Lasagne con bietole, nocciole e speck
- Lasagne con noci, primosale e zucchine
- Lasagne con radicchio, crema di castagne e speck
- Lasagne con ragù di coniglio e funghi**
- Lasagne con ragù di cortile
- Lasagne con ragù di salsiccia e melanzane
- Lasagne con zucca gialla e verdure invernali
- Lasagne con zucca e funghi**
- Lasagne con zucca, castagne e salsiccia

* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte

** questo prodotto potrebbe essere surgelato





PRIMI PIATTI

- Lasagne con zucchine e porri
- Lasagne pesto e zucchine
- Lasagne vegetariane
- Nidi di tagliolini con scamorza e pomodorini
- Paccheri al forno con crema di pollo
- Paccheri al forno con salsiccia e gorgonzola
- Paccheri con crema al grana padano e spinaci** con mele all'aceto balsamico
- Pasta al forno con porri e speck
- Pasta al forno con provola e pomodorini alle erbe
- Pasta al forno con radicchio, crema di patate e toma filante
- Polenta al gorgonzola
- Polenta con cavolfiore e speck
- Polenta pasticciata con funghi** e salsiccia
- Polenta pasticciata ai funghi**
- Timballo di maccheroni con ragù e melanzane
- Timballo di spaghetti nella verza con fonduta di taleggio
- Timballo di pasta alla sorrentina
- Timballo di pasta con fave e guanciale
- Timballo di pasta con prosciutto cotto e verdure di stagione
- Timballo di pasta con ragù e formaggio
- Timballo di riso agli asparagi
- Timballo di riso agli asparagi e pancetta
- Timballo di riso agli asparagi e speck
- Timballo di riso ai carciofi** (con o senza pancetta)
- Timballo di riso alle fragole con chutney di pere
- Timballo di riso allo zafferano con piselli** e pancetta
- Timballo di riso con fave, piselli** e carciofi**
- Timballo di riso con fichi e speck
- Timballo di riso con zucca
- Timballo di riso con zucca e fegatini al cognac
- Timballo di riso con zucca e gorgonzola
- Timballo di riso gorgonzola e funghi**
- Timballo di riso mele e speck

- Timballo di riso porri e speck profumato al traminer
- Timballo di riso primavera
- Timballo di riso radicchio e provola
- Timballo di riso ragù e piselli**
- Timballo di riso speck, radicchio e caciocavallo
- Zuppa toscana

LE PASTE FREDDDE PRIMAVERA/ESTATE

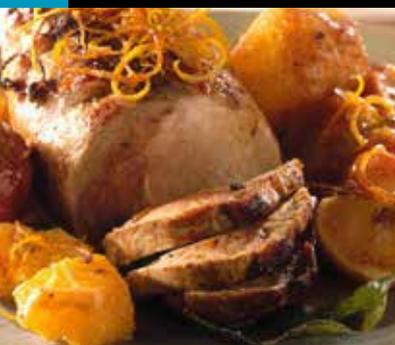
1/2/3 A SCELTA TRA*

- Pasta al curry (con pollo e mele)
- Pasta al pesto di ricotta e pomodori
- Pasta bufala, pomodorini e caciotta
- Pasta con melanzane e pomodorini secchi
- Pasta con melone, cipollotti e speck
- Pasta con melone e formaggi
- Pasta con peperoni, melanzane e frutta secca
- Pasta con peperoni e olive
- Pasta con pesto e zucchine
- Pasta con pesto, fagiolini** e patate
- Pasta con verdure alla griglia** e primosale
- Pasta con verdure aromatizzate e pancetta
- Pasta esotica (verdure di stagione, ananas, curry)
- Trofie pesto di rucola, pomodorini e ricotta salata

* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte

** questo prodotto potrebbe essere surgelato





SECONDI PIATTI

SECONDI PIATTI

1/2/3 A SCELTA TRA*

- Arista al forno
- Arista all'arancia
- Arista in salsa di miele e salvia
- Arista con mele e melagrana
- Arrosto di maiale al lardo con le mele
- Arrosto di maiale al vino rosso e mirtili
- Arrosto di maiale alla birra
- Arrosto di maiale con arance e mele
- Arrosto di maiale con castagne e melagrana
- Arrosto di manzo ai mirtili rossi con mele caramellate
- Arrosto di manzo all'arancia
- Arrosto di manzo in crosta di pistacchi
- Bocconcini di manzo in pizzaiola rustica
- Bocconcini di pollo o tacchino in panatura aromatica
- Bocconcini di pollo al limone
- Bocconcini di pollo agli agrumi
- Bocconcini di pollo allo zafferano
- Cinghiale in umido con la polenta
- Cinghiale alla cacciatora
- Coniglio alla ligure
- Coniglio in zuppetta di mandorle
- Involtini alla siciliana
- Involtini di manzo alle melanzane
- Involtini di tacchino con datteri e melagrana
- Patate alla parmigiana
- Peposo
- Pollo arrosto al ginepro con mele e scalogni

- Pollo brasato al cocco con arachidi
- Polpettone di melanzane
- Polpettone di carne
- Polpette di carne al pomodoro
- Polpette vegetariane al pomodoro
- Roastbeef con mandorle, scalogni e menta
- Roastbeef
- Rollè di tacchino
- Rollè di tacchino con castagne e salsicce
- Rollè di melanzane e zucchini
- Scaloppine ai funghi**
- Scaloppine al mandarino
- Scaloppine al vino bianco
- Spezzatino di carni bianche con olive nere
- Spezzatino di manzo agli agrumi
- Spezzatino di manzo
- Spezzatino di manzo in agrodolce con le pere
- Spezzatino di manzo speziato con melagrana
- Stinco di maiale con speck (alla birra)
- Straccetti di manzo al roquefort
- Straccetti di pollo alla sorrentina
- Stracotto
- Tacchino ripieno di salsiccia e castagne
- Vitello allo speck e rosmarino in salsa di fichi
- Vitello tonnato

* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte

** questo prodotto potrebbe essere surgelato





CONTORNI

1/2/3 A SCELTA TRA*

- Fagioli all'uccelletto
- Friggirelli in padella
- Gratin di finocchi
- Gratin di porri
- Patate al forno
- Piselli** saltati
- Porri stufati
- Ratatouille
- Verdure alla griglia**
- Verdure di campo saltate**
- Verdure miste al forno

CONTORNI

TE R R A

* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte

** questo prodotto potrebbe essere surgelato





GLI ANTIPASTI

- **Bicchierini di polenta** (1 a scelta tra): con baccalà alla cappuccina (pinoli, uva passa, cannella e cacao), con baccalà alla veneziana, con crema di stoccafisso, con seppioline al pomodoro, con ragù di pesce, con scampi e seppioline, con ragù di polpo
- **Bicchierini in vellutata** (1 a scelta tra): caviale di zucchine con gamberetti al curry, crema di avocado con tartarre di salmone e mandorle, crema di broccoletti allo zenzero con calamaretti, crema di cannellini e bottarga con calamaretti, crema di ceci con polpettina di pesce, crema di fagioli verdi** con gamberetti al limone, crema di lattuga con piselli** e avocado e mazzancolle, gazpacho di melone con gamberi, mousse di ricotta al pesto con totanini, mousse di trota salmonata e porri, salsa al mango e gamberetti, salsa di ravanelli con gamberetti, spuma di baccalà con mandorle e zafferano, spuma di formaggio, salmone e crumble alle erbe, vellutata di peperoni con polpettine di sgombro
- **Bruschettine assortite** (2 a scelta tra): con crema di baccalà alla veneziana, con cozze e pomodorini, con insalatina di mare, con bocconcini di polpo al vino, con gamberi e asparagi, con salmone in panatura aromatica, carciofi e gamberetti al limone, con pesto di erbe e sardine grigliate, con sarde in soar (con cipolle caramellate, pinoli, uvetta)
- **Cereali - COUS COUS** (1 a scelta tra): cous cous al pesto di agrumi con frutta secca e scampi, cous cous al pesto di pistacchi con cozze e vongole, cous cous con sgombri e olive, cous cous con verdure e calamari, cous cous di mare, cous cous piselli** e gamberi
- **Cereali - FARRO** (1 a scelta tra): farro al pesto di pomodorini secchi con spada e alici, farro con il polpo, farro con polpo, carciofi e pomodorini, farro di mare, farro con zucchine e pesce spatola, farro con verdure e gamberi

- **Cereali - VARI** (1 a scelta tra): misto cereali con tonno, pomodorini e mousse di ceci, misto cereali con verdure e polpettine di pesce, panzanella di mare, panzanella con tartarare di salmone, pappa al pomodoro con crema di bufala e dadolata di seppie al nero, riso venere gamberi e melanzane, riso venere e spada gamberi e melanzane, riso venere e spada
- **Cestini salati** (1 a scelta tra): cestini di brisee con crema di zucchine e salmone, cestini di brisee con fave e gamberi, cestini di brisee con gamberi e avocado, cestini di brisee con tartarare di avocado, pomodoro e salmone, cestini di brisee con tartarare di zucchine al pesto e tartarare di tonno, cestini alla ricotta con quinoa, orata e zucchine, cestini alla ricotta con calamaretti all'uvetta, cestino di frolla salata con insalata, salmone e pompelmo, cestino di frolla salata con salmone, finocchio e pompelmo rosa, cestino di frolla salata con pesce spada al curry e pompelmo rosa
- **Cheesecake** (1 a scelta tra): al cavolfiore e alici, al salmone, al salmone con lime e pere rosa, al salmone con tartarare di avocado e lime, alla crema di ceci e salmone, ai gamberetti, al tonno con acciughe e pistacchi, con zucchine e gamberetti
- **Fritto** - temperatura ambiente (1 a scelta tra): arancini di riso venere e pesce, crocchette ceci e gamberi, crocchette di baccalà, crocchette di riso al tonno e limone, frittura di pesce totani e gamberi, polpette al salmone, polpette di pesce misto, polpettine di tonno e patate, polpettine di tonno e ricotta, polpettine gamberi al cocco, polpette patate e salmone

* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte

** questo prodotto potrebbe essere surgelato





- **Insalate fantasia** con pane e focaccia (1 a scelta tra):
 - Bocconcini di persico e patate su crema di zucchine
 - Caponata di verdure con calamari saltati
 - Cocktail di gamberi, avocado e mela
 - Fagioli e gamberetti
 - Gamberetti alla catalana
 - Insalata allo yogurt con gamberetti e salmone
 - Insalata di branzino affumicato con mango e frutta secca
 - Insalata di calamaretti
 - Insalata di mare allo yogurt
 - Insalata di moscardini e fagioli
 - Insalata di polpo agli agrumi aromatizzata al finocchietto
 - Insalata di polpo con fagiolini** e patate
 - Insalata di mare e julienne di verdure
 - Insalata russa di mare
 - Tagliatelle di seppie e finocchi al pompelmo
- **Involtini di verdure** (1 a scelta tra): di foglie di spinaci con salmone e funghi**, di insalata con salmone e avocado, di melanzane con crema di alici e con olive e capperi, di melanzane e gamberi, di peperoni con acciughe, di zucchine con mousse di tonno e avocado, di zucchine con salmone in tartarre, di zucchine con pesce spada
- **Muffin salati** (1 a scelta tra): carciofini e gamberetti, zucchine con gamberetti al curry, feta e salmone, pistacchi e branzino, salmone, salmone e provola, salmone e zucchine, tonno, tonno e olive verdi
- **Panna cotta salata** (1 a scelta tra): panna cotta al parmigiano con tartarre di salmone, panna cotta al parmigiano con tartarre di gamberi e fave, panna cotta al parmigiano con tartarre di gamberi e piselli**, panna cotta al parmigiano con pescatrici e granella di pistacchi, al pesto e filetti di persico, panna cotta al taleggio con tartarre di zucchine e gamberetti, panna cotta allo zafferano con frutti di mare, panna cotta allo zafferano con cuore di vongole e tartarre di zucchine, panna cotta allo zenzero con cipolle in agrodolce e salmone

- **Pasticceria salata - BIGNÈ** (1 a scelta tra): bignè alla spuma di granchio, bignè alla spuma di tonno, bignè con crema di baccalà, bignè con crema di gamberi, bignè con crema di salmone, bignè con mousse ricotta e orata
- **Pasticceria salata - TARTELLETTE** (1 a scelta tra): tartellette con mousse di ricotta all'aneto e tartarre di salmone, tartellette con mousse al tonno e gelè di pomodoro, tartellette con semolino di riso, zenzero e salmone, tartellette con spuma al formaggio, salmone e crumble alle erbe, tartellette insalata russa e polpettine di pesce
- **Piadine o tigelle mignon** (1 a scelta tra): con gamberetti, stracchino e rucola, con gambero, bufala e pomodoro, con gambero, lardo e insalata, con pesce spada, melanzane alla griglia e granella di noci, con salmone, brie e rucola, con salmone, bufala e pomodoro al basilico, con salmone e crema di carciofini, con salmone, philadelphia e pomodoro al basilico, con salmone, tonno e lattuga, con tonno, brie, pomodoro e rucola, con tonno, cipolle e peperoni, con tonno, crema alle olive, fontina e pomodoro, con tonno, pomodoro e mozzarella
- **Sfoglie - CANNOLI** (1 a scelta tra): cannoli con mousse di ceci e gamberetti, cannoli con mousse seppioline e ricotta al pesto, cannoli con spuma di salmone, cannoli con crema di melanzane e cozze
- **Sfoglie - CORNETTI** (1 a scelta tra): cornetti con melanzane e cozze, cornetti con salmone e scamorza, cornetti con mousse di tonno, cornetti con crema di piselli** e scampi
- **Sfoglie - SACCOTTINI** (1 a scelta tra): saccottini con cozze e pomodoro, saccottini brie e salmone, saccottini brie e seppioline, saccottini con radicchio e pescatrice, saccottini con pesce in salsa di pinoli

* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte

** questo prodotto potrebbe essere surgelato





- **Sfoglie - VOLAUVENT** (1 a scelta tra): mousse ai frutti di mare, mousse al baccalà, mousse al salmone, mousse di avocado e gamberetti, mousse di avocado e tonno, mousse di gamberetti, mousse di pesce, mousse di tonno
- **Sformati monoporzione** (1 a scelta tra): baccalà e patate, carciofi** e salmone, merluzzo all'arancia e pancetta, pesce e patate, pesce spada e melanzane, pesce spada con zucchini e patate al timo, tortino di alici, pesce e patate, tonno e patate, zucchini e salmone, zucchini, mandorle e gamberetti al curry, verdure e tonno
- Tartine a specchio
- **Strudel** (1 a scelta tra): di branzino e carciofi, di merluzzo e patate, di pesce, di pesce spada, di salmone e ricotta, di salmone con funghi** e spinaci saltati, di tonno con broccoli e porri, di zucchini con ricotta e gamberetti al curry
- **Torte salate** (1 a scelta tra): con merluzzo e pesto di pomodorini secchi, con pesto di frutta secca e calamaretti, con ricotta, zucchini e gamberi, con spada e gamberetti, con salmone e pesto di rucola, di salmone, asparagi e porri, con salmone, patate e radicchio, con trota e cipollotti, con zucchini e frutti di mare, con verdure e gamberetti, quiche con salmone, asparagi e porri, quiche con salmone, patate e radicchio, quiche con salmone e porri
- **Tramezzini** (1 a scelta tra): con burro salato, salmone, aneto e carciofini, con crema di avocado e salmone, con maionese, gamberetti e radicchio, con maionese, tonno e olive verdi, con maionese, tonno e peperoni, con mousse di tonno e pomodorini, con salmone e cetrioli, con salsa rosa, gamberetti e insalata, con salsa rosa, gamberetti e zucchini grigliate**, con tonno e pesto alla genovese
- **Verdure ripiene** (1 a scelta tra): barchette di sedano al salmone, melanzane con misto verdure al pomodoro e pesce spada, peperoni con bocconcini di tonno, pomodori al tonno, pomodori capperi e acciughe, pomodori con calamari, pomodori riso e cozze, pomodori con riso ai frutti di mare, zucchini con filettini di pesce persico

PRIMI PIATTI

1/2/3 A SCELTA TRA*

- Cannelloni con crema di baccalà e spinaci**
- Cannelloni con salmone e besciamella agli agrumi
- Cannelloni di pesce e verdure in salsa di pomodoro
- Conchiglioni ripieni di pesce su vellutata di fave
- Conchiglioni ripieni di pesce su vellutata di piselli**
- Crespelle al salmone
- Crespelle alla crema di basilico con gamberi e mandorle
- Crespelle alla crema di carciofi** con calamari
- Crespelle con carciofi** e salmone
- Crespelle con pescatrici e salsa di pistacchi
- Crespelle ai frutti di mare con salsa zafferano
- Crespelle orata e fiori di zucca
- Gnocchi al nero di seppia con salsa di spigola e zafferano
- Gnocchi alla romana di mare
- Gnocchi di patate asparagi e calamari
- Gnocchi di patate con pomodorini, pesto e cozze
- Gnocchi di patate con scampi e porro
- Gnocchi di pesce soffiati
- Gnocchi di ricotta allo zafferano con vongole e zucchine
- Lasagne al ragù bianco di scorfano
- Lasagne al verde con pesto di rucola e ragù di polpo
- Lasagna di pesce
- Lasagnette asparagi e gamberi
- Lasagnette pesto, zucchine e gamberetti

* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte

** questo prodotto potrebbe essere surgelato



TUTTE LE OCCASIONI DA FESTEggiARE INSIEME

25



- Lasagnette pesto di rucola e ragù di polpo
- Lasagne ai frutti di mare
- Paccheri ripieni di baccalà su fonduta di formaggio
- Paccheri con alici, melanzane e pomodori
- Paccheri ripieni di ricotta agli agrumi con sugo di calamari
- Polenta con gamberi e aceto
- Polenta e baccalà
- Timballo di pasta ai frutti di mare con pesto e pomodorini freschi
- Timballo di pasta al salmone con crema di porri
- Timballo di pasta con polpette di pesce al curry
- Timballo di pasta con pesto di pistacchi, gamberi e pomodori secchi
- Timballo di riso ai fiori di zucca e gamberi
- Timballo di riso alla menta con piselli** e calamari
- Timballo di riso con ragù di verdure e branzino alla salvia
- Timballo di riso di mare con i carciofi**
- Timballo di riso gamberi e anacardi
- Timballo di riso con gamberi e arancia aromatizzato al curry
- Timballo di riso venere al pesce
- Timballo di riso venere gamberetti e zucchine

LE PASTE FREDDDE PRIMAVERA/ESTATE

1/2/3 A SCELTA TRA*

- Insalata di pasta con avocado, lime e tonno
- Insalata di pasta allo sgombro, pomodorini e basilico
- Pasta con avocado e salmone
- Pasta con rucola e gamberetti
- Pasta con pesce spada e taggiasche
- Pasta con pesce spada, melanzane e menta
- Pasta con salmone, rucola e pomodorini





SECONDI PIATTI

SECONDI PIATTI

1/2/3 A SCELTA TRA*

- Arrosto di rana pescatrice con pistacchi e carciofi**
- Baccalà alla pisana
- Baccalà con uvetta, pinoli e olive
- Branzino alla pancetta con cipolle e arancia in agrodolce
- Cacciucco alla livornese
- Calamari farciti con piselli** e nocciole
- Calamari in umido con patate oppure olive
- Calamari ripieni con spinaci**
- Coda di rospo in umido
- Coda di rospo ripiena di gamberi in foglie di porri
- Cozze ripiene
- Curry di seppie
- Filetti di orata con pomodori, olive e capperi
- Filetto di branzino in salsa di pomodorini
- Filetti di merluzzo con le mandorle
- Filetti di tonno su vellutata di ceci e cipolle rosse
- Gamberi all'arancia su crema di zucca
- Involtini di spada con mousse di melanzane
- Involtini di spada con zenzero e lime
- Medaglioni di tonno al forno
- Moscardini al pomodoro con polenta bianca
- Parmigiana di alici
- Pescatrice al forno con agrumi e finocchi
- Pesce spada alla pizzaiola
- Pesce spada con pomodorini, olive e pinoli

* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte

** questo prodotto potrebbe essere surgelato

- Rotolo di merluzzo e melanzane con le cipolle
- Rotolo di salmone alla menta
- Salmone croccante in panatura aromatica
- Scaloppine di spada ai funghi**
- Seppie con piselli o con patate o con le bietole**
- Spezzatino di pesce
- Stoccafisso con patate e olive
- Terrina di baccalà al radicchio
- Triglie alla livornese
- Trota salmonata all'arancia

CONTORNI

1/2/3 A SCELTA TRA*

- Fagioli all'uccelletto
- Friggitelli in padella
- Gratin di finocchi
- Gratin di porri
- Patate al forno
- Piselli** saltati
- Porri stufati
- Ratatouille
- Verdure alla griglia**
- Verdure di campo saltate**
- Verdure miste al forno





DESSERT

1 A SCELTA TRA

MACEDONIA o **TAGLIATA** di frutta di stagione con crema pasticciera al limone e/o al cioccolato

oppure

SPIEDINI di frutta di stagione con decorazioni al cioccolato e/o semplici

oppure

MISTO BICCHIERINI (1/2/3 a scelta tra)*:

- Bacio di dama al cucchiaio
- Bonet
- Budino al cioccolato bianco
- Budino al cioccolato con fragole e panna
- Crema al mandarino con le mandorle
- Crema al mascarpone con cialda alle nocciole
- Crema alla ricotta con cioccolato e pere
- Crema chantilly alle mandorle con pandispagna al marsala e sbriciolata di amaretti
- Cremino al cucchiaio
- Millefoglie destrutturato con crema chantilly
- Mousse al caramello e gianduia
- Mousse al cioccolato e crema allo zabaione con cialda di cioccolato alla gianduia
- Mousse al cocco con gelatina di pesche (o albicocca o fragola)
- Mousse al doppio cioccolato con croccante alla nocciola (al cucchiaio)
- Mousse al pistacchio
- Mousse all'arancia
- Mousse alla nocciola con cuore alla birra
- Mousse di cioccolato e castagne con crumble di amaretti
- Mousse di ricotta con miele e castagne
- Mousse nocciola e caffè
- Panna cotta al caffè

DESSERT

- Panna cotta al cocco con ragù di fragole
- Panna cotta e banane
- Tiramisù
- Tiramisù alla frutta
- Zuppa inglese

oppure

PASTICCERIA FRESCA: tartellette con crema e frutta fresca, tartellette con crema alla nocciola, bignè varie creme, bignè craquelin varie creme, cannoli di sfoglia, mini diplomatici, ciambelline alla panna e ciambelline panna e fragole

oppure

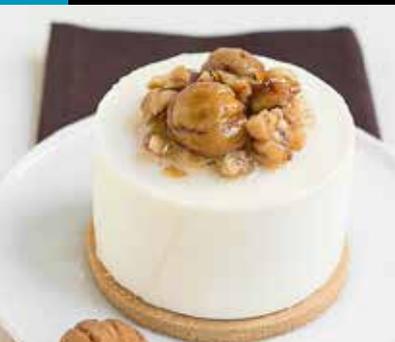
TORTE A TAGLIO (1/2/3 a scelta tra)*:

- Bavarese al cioccolato bianco con crema alla menta (al cucchiaino)
- Bavarese al cocco
- Bavarese alle fragole
- Caprese al limone
- Charlotte alle mele (o ad altra frutta a richiesta)
- Charlotte semifreddo al torrone
- Cheese cake classico (New York)
- Cheesecake ai fichi
- Cheesecake al cioccolato
- Clafoutis all'uva
- Clafoutis alle albicocche
- Clafoutis alle ciliege
- Clafoutis alle pesche
- Crostata cioccolato e pompelmo
- Crostata con composta di fichi e noci
- Crostata con confettura di cachi e amaretti
- Crostata con crema al limone
- Crostata con crema al semolino e cioccolato
- Crostata con crema di agrumi

* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte

DESSERT





DESSERT

- Crostata con mascarpone e cioccolato o fichi
- Crostata con ricotta e uvetta o gocce di cioccolato
- Crostata di cacao, pere e ricotta
- Crostata di castagne e cioccolato
- Crostata di farro e ciliege
- Crostata di more al lime e cocco
- Crostata di pere e cioccolato
- Crostata di pesche e limone
- Crostata di ricotta e cioccolato bianca
- Crostata di riso
- Crostata mandorle e pere (mandorlata)
- Crumb cake alle pere o alla frutta estiva
- Crumb cake al cioccolato
- Dolce morbido di castagne e cioccolato
- Doppia crostata fichi e pinoli
- Meringata ai frutti di bosco (o fragola e cioccolato)
- Montebianco
- Pavlove monoporzione con crema e macedonia di frutta
- Red Velvet
- Rotolo al cioccolato con crema al cioccolato bianco
- Rotolo con crema alla nocciola
- Rotolo con crema al limoncello
- Strudel
- Strudel di pere
- Sushi dolce (con frutta)
- Tarte tatin
- Tiramisù
- Tiramisù alla frutta
- Torta Afrika
- Torta al caffè
- Torta alle fragole
- Torta cremosa al grandmarnier
- Torta del nonno o della nonna
- Torta di riso

- Torta foresta nera
- Torta mimosa
- Torta Rocher
- Torta Sacher
- Torta sbrisolona
- Torta tenerina al cioccolato
- Zuppa inglese

TORTA DA CERIMONIA

- **Torta Millefoglie** farcita con creme su richiesta (esempio pasticciera, chantilly, cioccolato, nocciola, crema mascarpone + scaglie cioccolato o frutta fresca) decorata con panna e scritta su richiesta
- **Torta Pan di Spagna** classica o al cacao, con bagna alcolica (e non) farcita con creme su richiesta (esempio pasticciera, chantilly, cioccolato, nocciola, crema mascarpone + scaglie cioccolato o frutta fresca) decorata con panna e scritta su richiesta
- **Torta di frutta**, con crema pasticciera e frutta fresca
(se ne consigliano 100 gr a persona) **euro 25,00 al kg**
- **Torta in pasta di zucchero** con decorazione a scelta,
prezzo a partire da **5,00 euro a porzione**

PER OGNI TORTA: è possibile realizzare un topper tridimensionale, in pasta di zucchero, raffigurante uno o più soggetti richiesti dal cliente (tema cartoon, tema religioso, tema ludico etc.) Il topper non si deteriora e può essere conservato per molto tempo. Il costo può variare tra i **20,00** e i **100,00 euro**, a seconda della dimensione e della rappresentazione richiesta. Verrà fatto un preventivo ad hoc dopo aver visionato il soggetto richiesto

* fino a 20 ospiti è possibile fare 1 scelta, da 21 a 50 ospiti è possibile fare 2 scelte, oltre i 50 ospiti è possibile fare 3 scelte



PER I PIÙ PICCOLI



ANTIPASTI

3 A SCELTA TRA

- Assortimento pizza a taglio (a scelta tra): margherita, bianca, con patate, con wurstel, salame e scamorza, prosciutto cotto
- Focaccine e panini (di nostra produzione) con affettati e formaggi
- Hamburger mignon (oppure cheese burger)
- Muffin salati (a scelta tra): muffin pizza, olive, prosciutto cotto, prosciutto cotto e piselli, prosciutto cotto e mozzarella, salsiccia e stracchino
- Pie pops salati
- Pizzette di sfoglia e wurstel in sfoglia
- Tartine decorate
- Tramezzini (a scelta tra): prosciutto cotto e formaggio, salame e formaggio, tonno e pomodori, tonno e uova, uova e pomodori

PRIMI PIATTI

(1 A SCELTA OGNI 10 BAMBINI - 1 PORZIONE A BAMBINO)

- Lasagne al pomodoro
- Lasagne alla bolognese
- Pasta al pesto
- Pasta al pomodoro fresco a basilico
- Pasta al ragù
- Pasta alla pizzaiola

MENÙ BAMBINI

SECONDI PIATTI CON CONTORNI

(1 A SCELTA OGNI 10 BAMBINI - 1 PORZIONE A BAMBINO)

- Arista al forno con carote saltate
- Arrosto di tacchino con patate al forno
- Bocconcini di pollo al latte con patate al forno
- Coscette di pollo con patate fritte
- Involtini di carne con zucchine alla pizzaiola
- Roastbeef con patate fritte
- Scaloppine di pollo al limone con carote saltate

DESSERT

(1 A SCELTA OGNI 10 BAMBINI - 1 PORZIONE A BAMBINO)

- Crostatina con marmellata
- Crostatina con nutella
- Muffin o Cupcake (a scelta tra): al cioccolato, alla banana, american muffin, banana e cioccolato, cocco e pistacchi, fragole e cioccolato bianco, fragole e mandorle, limone e vaniglia, mela e cannella, yogurt e mirtilli, yogurt e panna (con o senza frosty)
- Torta al cioccolato
- Whoopie

PREZZI

ANTIPASTI, PRIMO, DESSERT

PREZZO A BAMBINO **EURO 10,00** + iva 10%

ANTIPASTI, PRIMO, SECONDO CON CONTORNO, DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 14,00** + iva 10%



PREZZI

APERICENA di terra

5 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI TERRA

PREZZO A PERSONA **EURO 10,00**
+ iva 10%

6 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI TERRA

PREZZO A PERSONA **EURO 12,00**
+ iva 10%

5 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI TERRA

1 prodotto a scelta tra DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 14,00**
+ iva 10%

APERICENA di mare

5 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI MARE

PREZZO A PERSONA **EURO 15,00**
+ iva 10%

6 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI MARE

PREZZO A PERSONA **EURO 18,00**
+ iva 10%

5 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI MARE

1 prodotto a scelta tra DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 19,00**
+ iva 10%

APERICENA



PREZZI

APERICENA misto terra/mare

5 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI TERRA e DI MARE

PREZZO A PERSONA **EURO 13,00**

+ iva 10%

6 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI TERRA e DI MARE

PREZZO A PERSONA **EURO 15,00**

+ iva 10%

5 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI TERRA e DI MARE

1 prodotto a scelta tra DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 16,00**

+ iva 10%



PREZZI

PRANZO o CENA di TERRA

3 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI TERRA
PRIMI PIATTI DI TERRA*

PREZZO A PERSONA **EURO 14,00**
+ iva 10%

4 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI TERRA
PRIMI PIATTI DI TERRA*

PREZZO A PERSONA **EURO 16,00**
+ iva 10%

5 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI TERRA
PRIMI PIATTI DI TERRA*

PREZZO A PERSONA **EURO 18,00**
+ iva 10%

3 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI TERRA
PRIMI PIATTI DI TERRA*
DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 18,00**
+ iva 10%

4 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI TERRA
PRIMI PIATTI DI TERRA*
DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 20,00**
+ iva 10%

5 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI TERRA
PRIMI PIATTI DI TERRA*
DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 22,00**
+ iva 10%

NOTA: nel prezzo non sono comprese bevande, apparecchiatura, servizio di supporto agli ospiti (camerieri), affitto e/o gestione location evento e spese di consegna. Questi servizi opzionali verranno preventivati a parte su specifica richiesta.

* è possibile scegliere primi, secondi e dessert diversi a seconda del numero di commensali, considerando che la porzione è sempre 1 abbondante a persona. Si possono scegliere massimo 3 prodotti diversi a portata



PREZZI

PRANZO o CENA di TERRA

3 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI TERRA

PRIMI PIATTI DI TERRA*

SECONDI PIATTI DI TERRA CON CONTORNI*

PREZZO A PERSONA **EURO 26,00**

+ iva 10%

4 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI TERRA

PRIMI PIATTI DI TERRA*

SECONDI PIATTI DI TERRA CON CONTORNI*

PREZZO A PERSONA **EURO 28,00**

+ iva 10%

3 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI TERRA

PRIMI PIATTI DI TERRA*

SECONDI PIATTI DI TERRA CON CONTORNI*

DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 30,00**

+ iva 10%

4 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI TERRA

PRIMI PIATTI DI TERRA*

SECONDI PIATTI DI TERRA CON CONTORNI*

DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 32,00**

+ iva 10%

NOTA: nel prezzo non sono comprese bevande, apparecchiatura, servizio di supporto agli ospiti (camerieri), affitto e/o gestione location evento e spese di consegna. Questi servizi opzionali verranno preventivati a parte su specifica richiesta.

* è possibile scegliere primi, secondi e dessert diversi a seconda del numero di commensali, considerando che la porzione è sempre 1 abbondante a persona. Si possono scegliere massimo 3 prodotti diversi a portata



PREZZI

PRANZO o CENA di MARE

3 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI MARE
PRIMI PIATTI DI MARE*

PREZZO A PERSONA **EURO 19,00**
+ iva 10%

4 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI MARE
PRIMI PIATTI DI MARE*

PREZZO A PERSONA **EURO 22,00**
+ iva 10%

5 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI MARE
PRIMI PIATTI DI MARE*

PREZZO A PERSONA **EURO 25,00**
+ iva 10%

3 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI MARE
PRIMI PIATTI DI MARE*
DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 23,00**
+ iva 10%

4 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI MARE
PRIMI PIATTI DI MARE*
DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 26,00**
+ iva 10%

5 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI MARE
PRIMI PIATTI DI MARE*
DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 29,00**
+ iva 10%

NOTA: nel prezzo non sono comprese bevande, apparecchiatura, servizio di supporto agli ospiti (camerieri), affitto e/o gestione location evento e spese di consegna. Questi servizi opzionali verranno preventivati a parte su specifica richiesta.

* è possibile scegliere primi, secondi e dessert diversi a seconda del numero di commensali, considerando che la porzione è sempre 1 abbondante a persona. Si possono scegliere massimo 3 prodotti diversi a portata



PREZZI

PRANZO o CENA di MARE

3 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI MARE
PRIMI PIATTI DI MARE*
SECONDI PIATTI DI MARE CON CONTORNI*

PREZZO A PERSONA **EURO 33,00**

+ iva 10%

4 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI MARE
PRIMI PIATTI DI MARE*
SECONDI PIATTI DI MARE CON CONTORNI*

PREZZO A PERSONA **EURO 36,00**

+ iva 10%

3 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI MARE
PRIMI PIATTI DI MARE*
SECONDI PIATTI DI MARE CON CONTORNI*
DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 37,00**

+ iva 10%

4 prodotti a scelta tra ANTIPASTI DI MARE
PRIMI PIATTI DI MARE*
SECONDI PIATTI DI MARE CON CONTORNI*
DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 40,00**

+ iva 10%

NOTA: nel prezzo non sono comprese bevande, apparecchiatura, servizio di supporto agli ospiti (camerieri), affitto e/o gestione location evento e spese di consegna. Questi servizi opzionali verranno preventivati a parte su specifica richiesta.

* è possibile scegliere primi, secondi e dessert diversi a seconda del numero di commensali, considerando che la porzione è sempre 1 abbondante a persona. Si possono scegliere massimo 3 prodotti diversi a portata



PREZZI

PRANZO o CENA misto TERRA/MARE

3 prodotti a scelta tra ANTIPASTI MISTO TERRA/MARE
PRIMI PIATTI MISTO TERRA/MARE*

PREZZO A PERSONA **EURO 17,00**
+ iva 10%

4 prodotti a scelta tra ANTIPASTI MISTO TERRA/MARE
PRIMI PIATTI MISTO TERRA/MARE*

PREZZO A PERSONA **EURO 19,00**
+ iva 10%

5 prodotti a scelta tra ANTIPASTI MISTO TERRA/MARE
PRIMI PIATTI MISTO TERRA/MARE*

PREZZO A PERSONA **EURO 22,00**
+ iva 10%

3 prodotti a scelta tra ANTIPASTI MISTO TERRA/MARE
PRIMI PIATTI MISTO TERRA/MARE*
DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 21,00**
+ iva 10%

4 prodotti a scelta tra ANTIPASTI MISTO TERRA/MARE
PRIMI PIATTI MISTO TERRA/MARE*
DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 23,00**
+ iva 10%

5 prodotti a scelta tra ANTIPASTI MISTO TERRA/MARE
PRIMI PIATTI MISTO TERRA/MARE*
DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 26,00**
+ iva 10%

NOTA: nel prezzo non sono comprese bevande, apparecchiatura, servizio di supporto agli ospiti (camerieri), affitto e/o gestione location evento e spese di consegna. Questi servizi opzionali verranno preventivati a parte su specifica richiesta.

* è possibile scegliere primi, secondi e dessert diversi a seconda del numero di commensali, considerando che la porzione è sempre 1 abbondante a persona. Si possono scegliere massimo 3 prodotti diversi a portata

TERRA/MARE



PREZZI

PRANZO o CENA misto TERRA/MARE

3 prodotti a scelta tra ANTIPASTI MISTO TERRA/MARE

PRIMI PIATTI MISTO TERRA/MARE*

SECONDI PIATTI MISTO TERRA/MARE CON CONTORNI*

PREZZO A PERSONA **EURO 30,00**

+ iva 10%

4 prodotti a scelta tra ANTIPASTI MISTO TERRA/MARE

PRIMI PIATTI MISTO TERRA/MARE*

SECONDI PIATTI MISTO TERRA/MARE CON CONTORNI*

PREZZO A PERSONA **EURO 32,00**

+ iva 10%

3 prodotti a scelta tra ANTIPASTI MISTO TERRA/MARE

PRIMI PIATTI MISTO TERRA/MARE*

SECONDI PIATTI MISTO TERRA/MARE CON CONTORNI*

DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 34,00**

+ iva 10%

4 prodotti a scelta tra ANTIPASTI MISTO TERRA/MARE

PRIMI PIATTI MISTO TERRA/MARE*

SECONDI PIATTI MISTO TERRA/MARE CON CONTORNI*

DESSERT

PREZZO A PERSONA **EURO 36,00**

+ iva 10%

NOTA: nel prezzo non sono comprese bevande, apparecchiatura, servizio di supporto agli ospiti (camerieri), affitto e/o gestione location evento e spese di consegna. Questi servizi opzionali verranno preventivati a parte su specifica richiesta.

* è possibile scegliere primi, secondi e dessert diversi a seconda del numero di commensali, considerando che la porzione è sempre 1 abbondante a persona. Si possono scegliere massimo 3 prodotti diversi a portata



SERVIZI OPZIONALI

APPARECCHIATURA MONOUSO BIO

2,00 € A PERSONA

Piatti in polpa di cellulosa, posate in mater-bi, bicchieri e calici in PLA, tovaglioli di carta

SOLUZIONI BEVANDE

3,00 € A PERSONA

Acqua naturale e gassata Lilia in bottigliada 1 lt, (1 bottiglia ogni 3 persone), succhi di frutta (1 lt. ogni 3 persone), vino bianco e rosso **Soluva** Fattoria Uccelliera (1 bottiglia ogni 4 persone)

6,00 € A PERSONA

Acqua naturale e gassata Lilia in bottiglia da 1 lt, (1 bottiglia ogni 3 persone), succhi di frutta (1 lt. ogni 3 persone), vino bianco e rosso **Soluva** Fattoria Uccelliera (1 bottiglia ogni 4 persone), Spumante **Brut** Fattoria Uccelliera (1 bottiglia ogni 4 persone)

BEVANDE -PREZZI A BOTTIGLIA

- Acqua Lilia da 1 lt, naturale e gassata **euro 1,00**
- Succhi Sterilgarda 1 lt, Arancia - ACE - Ananas **euro 1,20**
- Coca-Cola e Fanta da 1,5 lt **euro 1,70**
- Vino bianco e rosso **Soluva** Fattoria Uccelliera **euro 8,00**
- Spumante **Brut** Fattoria Uccelliera **euro 10,00**
- Spumante dolce **Sciandor** Moscato Banfi **euro 6,50**

IVA 22% ESCLUSA



NOLEGGIO

UNA FESTA SENZA PENSIERI? L'APPARECCHIATURA LA LAVIAMO NOI!

Piatti piani, 1 cesta da 50 pezzi	euro 15,00
Piatti fondi, 1 cesta da 50 pezzi	euro 15,00
Piatti dessert, 1 cesta da 50 pezzi	euro 15,00
Flute in cristallo, cesta da 36 pezzi	euro 11,00
Calici vino, cesta da 16 pezzi	euro 5,00
Tumbler acqua, cesta da 25 pezzi	euro 8,00
Tazzine da caffè con piattino e cucchiaino, cesta da 24 pezzi	euro 15,00
POSATE: Forchette, coltelli, cucchiari, forchettina o cucchiaino dessert	euro 0,30 cad.

NOTA: nel prezzo del noleggio è compresa la pulizia delle stoviglie. Ve le consegnamo pulite, ce le riportate sporche!

RITIRO PRESSO LA NOSTRA SEDE

Richieste di consegne e/o ritiri verranno preventivati a parte



IVA 22% ESCLUSA

TUTTE LE OCCASIONI DA **FESTEGGIARE** INSIEME

45



**MATRIMONI
E UNIONI**



**EVENTI
PER LA FAMIGLIA**



**EVENTI
BUSINESS**



**COMPLEANNI
E RINFRESCHI**



**MENÙ
TAKE AWAY**



Via Lenin 38/A | 56017 Pappiana (PI)
320 8983686 (Solange)
cucina@cantierecucina.com
www.cantierecucina.com

CATERING E **BANQUETING**