



MENU DELUXE

FINGER FOOD

EVENTI | MATRIMONI | APERICENA

FINGER FOOD | APERITIVI

Salati:

Acciughe del Cantabrico affumicate a freddo | pure di peperoni rossi | mizuna
Gambero rosso | zucca | cocco | lime
Tartare di scottona | umeboshi | baby cress di mostarda affumicata a freddo
Polpo blu | Maionese al wasabi | caviale di olio evo | Daikon (GF)
Ceviche di branzino al lime | fragole | Lamponi (GF)
Tonno scottato | ananas | chilly | mayo lime | Crostino
Carne di Wagyu scottata | Cetriolo in osmosi | Crostino
Tataki manzo 48 ore | funghi shimeji | mayo wasabi
Agnello cotto a bassa temperatura | pure di melanzana affumicata | mayo cumino
Filetto di scamone | crema alla senape | pure di barbabietola
Mini Bigne' con mousse di mortadella
Salmone gravlax | crème fraiche | avocado mousse | alga nori
Tartare di tonno rosso | pure di mango | lenzuolo all'ananas
Tartare di orata | indivia belga | frutto della passione (GF)
Bicchierino di tartare di orata | brunoise cetrioli | mela verde | baby rucola (GF)
Tartelletta di pasta brisè | Crema anacardi e aglio nero | Lime (V)
Pan brioche | brie | marmellata di fichi | aneto (V)
Crostino | babaganoush di melanzane | uova di quaglia (V)
Souffle al parmigiano reggiano | mayo alla paprika affumicata | rosmarino (V)
Crostino | mousse al caprino | polvere di erbe (V)
Roll di carta di riso | cuore di lattuga | parmigiano | shiitake (VGF)
Shottino di vellutata al cavolfiore | Olio al tartufo nero | Panko croccante (V)
Crema di tofu alla rucola | Fichi caramellati | Crostino (Vegan)
Roll di zucchine | Hummus di ceci (Vegan GF)
Cubo di Pecorino | Mora (VGF)

Dolci in bicchierini:

Bicchierino mousse di cocco | mango (VGF)
Bicchierino crema allo yuzu | lamponi | basilico (VGF)
Bicchierino mousse di cioccolato | chilly | mirtilli (VGF)



MENU DELUXE

FINGER FOOD

EVENTI | MATRIMONI | APERICENA

PIATTI FREDDI/ANTIPASTI

- Insalata di pasta fredda | pomodorini | mozzarelline affumicate | basilico (V)
- Salmone affumicato | mela verde | salsa marmorizzata al kefir e olio di aneto (GF, Lactose free)
- Burratina affumicata | salsa al lampone e aneto | basilico (V)
- Insalata di pollo | radicchio | uvetta | mandorle | yoghurt (GF)
- Crostino con tartare di tonno | erbe | cipolla rossa | maionese al wasabi
- Insalata di orata | yoghurt | cetrioli | capperi | aneto (GF)
- Cocktail di gamberi | cetrioli | mela verde | basilico
- Carpaccio di zucchine | parmigiano | pepe rosa (VGF)

CALDI/PRIMI E SECONDI

- Ravioli di brasato | fonduta di parmigiano reggiano | polvere di prezzemolo | noci
- Ravioli al galletto | oro | fonduta al taleggio
- Risotto espresso allo zafferano | Polvere di barbabietola | Oro (VGF)
- Risotto espresso al parmigiano | cubi di patate | cipollotto | nasturzio (VGF)
- Tortelloni speck e radicchio | Fonduta di gorgonzola | noci
- Roast beef di scamone cotto a bassa temperatura con gratin di patate | timo (GF)
- Filetto di maiale cotto a bassa temperatura | Carote al miele | Salsa all'arancia
- Filetto di ricciola | Insalata tiepida di cavoli ed erbe | aria al prezzemolo (GF)
- Salmone | insalata di arance e finocchi | salsa marmorizzata al kefir e olio piccante (lactose free - gluten free)

Abbinamento vini disponibile su richiesta a seconda dei vostri gusti



PACCHETTI MENU DELUXE

FINGER FOOD

EVENTI | MATRIMONI | APERICENA

PACCHETTI FINGER –
PRENOTAZIONE MINIMO 10 PAX \ MASSIMO 100 PAX

Pacchetto con scelta di x 7 finger food	37 €
Pacchetto con scelta di x 9 finger food	43 €
Pacchetto con scelta di x 11 finger food	50 €

PACCHETTI FINGER+PIATTI FREDDI O CALDI

Pacchetto con scelta x 7 finger food+ 1 piatto apericena	50 €
Pacchetto con scelta x 7 finger food+ 2 piatti apericena	63 €
Pacchetto con scelta x 7 finger food + 3 piatti apericena	76 €
Pacchetto con scelta x 9 finger food + 1 piatto apericena	53 €
Pacchetto con scelta x 9 finger food + 2 piatti apericena	69 €
Pacchetto con scelta x 9 finger food + 3 piatti apericena	82 €

Acquistando il Pacchetto Fingerfood+ Piatti apericena, ci sarà un assortimento di grissini e taralli incluso nel prezzo.

I prezzi si intendono per persona, spesa, trasporto, forchette, coltelli, cucchiaini, tovagliolini, piattini e decorazione buffet, servizio, pulizia finale inclusa nel prezzo.

Per eventi oltre le 20 persone, si applicheranno i costi extra per il personale necessario.

Eseguo anche preventivi personalizzati a seconda delle vostre esigenze