



Menu 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
- Ceviche di branzino al lime | fragole | Lamponi (GF)
- Tonno scottato | ananas | chilly | mayo lime | crostino
- Carne di Wagyu scottata | cetriolo in osmosi | pan Brioche
- Tataki manzo 48 ore | oro | mayo paprika
- Agnello cotto a bassa temperatura | pure di melanzana affumicata | mayo cumino
- Filetto di manzo | crema alla senape | pure di barbabietola
- Mini Bigne' con mousse di mortadella
- Salmone gravlax | yogurt | 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)
- Pure dolce alle cipolle bianche | cipolline brasate | Olio al Nasturzio (V)
- Crostino | mousse al caprino | polvere di erbe (V)
- Roll di carta di riso | cuore di lattuga | parmigiano | shitake (VGF)
- Shottino di vellutata alle zucchine e menta | Panko croccante (V)
- Crema di tofu alla rucola | Funghi | 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 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
- Tortelloni speck e radicchio | Fonduta di gorgonzola | noci
- Risotto espresso allo zafferano | Polvere di barbabietola | Oro (VGF)
- Risotto espresso alla zucca | capperi fritti | paprika affumicata (VGF)
- Roast beef di manzo 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)



Pacchetti Menu Finger Food

Eventi | Matrimoni | Apericena



Pacchetti Finger food

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 food+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	56 €
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 Finger food+ 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, ceramiche allestimento come da foto, servizio, pulizia finale inclusa nel prezzo.

Per eventi oltre le 15 persone, si applicheranno i costi extra per il personale necessario.

Eseguo anche preventivi personalizzati a seconda delle vostre esigenze

