

MENU EVENTI

Offriamo servizio per eventi con diverse proposte ristorative:

FINGER FOOD

Polpo, koji, cipolla di Tropea

-

Pan brioche, gambero, rosmarino

-

Tonno rosso, scapecce, zafferano

-

Scottona, lattuga di mare, tuorlo d'ovo

-

Wagyu, pil pil, caviale

-

Trota mantecata, radicchio, mirtillo

-

Finferli, nocciole, montasio

-

Fave, scamorza, riso selvatico

-

Sedano rapa, vanilla, ume kosho

-

Arancino alla sicula...

-

Suppli (ma non...)

ALCUNI ESEMPI DELLA NOSTRA PROPOSTA FINGER FOOD

Abbinamento vino disponibile su richiesta a seconda dei vostri gusti

FINGER FOOD

PIATTI CALDI

Short ribs di manzo, cicoria, porcino

-

Pork chop, Tonga, marsala e puntarelle

-

Calamaro “imbuttonato”

-

Ostrica BBQ, foie gras, erba cipollina

-

Tagliolino, vongole e XO

-

Risotto, polpo alla luciana

PIATTI FREDDI

Coniglio in insalata, burrata, basilico

-

Vitello tonnato (ma non...)

-

Brisè, ricotta, radicchio

-

Seppia, sourdough, burro nocciola

-

Mazzancolla, stracchino, aglio nero

-

Pasta fredda del giorno (prima...), scarole e pinoli

ALCUNI ESEMPI DELLA NOSTRA PROPOSTA FINGER FOOD A PIATTO

Abbinamento vino disponibile su richiesta a seconda dei vostri gusti

PREZZI (si intende per persona)

Prenotazione minimo 10 persone/massimo 100 persone:

Pacchetto 7 finger food	28€
Pacchetto 9 finger food	34€
Pacchetto 11 finger food	42€
Pacchetto 5 finger food + 1 piatto	31€
Pacchetto 5 finger food + 2 piatti	41€
Pacchetto 7 finger food + 1 piatto	38€
Pacchetto 7 finger food + 2 piatti	41€
Pacchetto 9 finger food + 1 piatto	49€
Pacchetto 9 finger food + 2 piatti	59€

Tutti i Pacchetti sono compresi di diverse tipologie di pane, grissini e focacce.

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

Per eventi oltre le 25 persone, si applicheranno i costi extra per il personale necessario.

Si eseguono anche preventivi personalizzati a seconda delle vostre esigenze.

MENU PIZZA

Il menu consiste nella realizzazione di un/a cena/pranzo/evento con portata principale la pizza, offriamo una pizza in stile Napoletana/Gourmet, non richiediamo la disponibilità di un forno nella location.

SNACK

Focaccia, guanciale, squacquerone

-

Schiacciata di ceci, acciughe, puntarelle

-

Montanarina, pecorino, peperone

PIZZA

Pomodoro arrosto, olive, pesto, alici

-

Cipolla in crema, fior di latte, capperi, prosciutto crudo

-

Pesto di rucola, parmigiano, bresaola

-

Salsiccia, cime di rapa, fior di latte

-

Tonno, burrata, fiori di zucca

-

5 consistenze di pomodoro, ricotta affumicata

ESEMPI DI ABBINAMENTI PER PIZZA

DESSERT

Tiramisù come la nonna vuole

○

Zabaione, amaretto e amarena

○

Sorbetto stagionale

Abbinamento vino e birra disponibile su richiesta a seconda dei vostri gusti

PREZZI (si intende per persona):

50€

PRENOTAZIONE MINIMO 10 PERSONE E MASSIMO 50 PERSONE

COME SI PROCEDE L'EVENTO?

Buffet iniziale con gli snack di benvenuto, realizzazione di pizza espressa, il gusto lo scelgono gli ospiti in base alle loro preferenze, dessert finale servito al tavolo.

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

Per eventi oltre le 25 persone, si applicheranno i costi extra per il personale necessario.

Si eseguono anche preventivi personalizzati a seconda delle vostre esigenze.

MENU BURGER

Il menu burger consiste nella realizzazione di un/a pranzo/cena/evento con portata principale il “Burger”, offriamo un prodotto “well-crafted”, di qualità.

SNACK

Polpetta di bollito, salsa verde, creme fraiche

-

Mozzarella in carrozza, acciughe e capperi

-

Pasta fritta, scarola e pinoli

BURGER

Hamburger, cipolla, pomodoro, lattuga, salsa secret

○

Cheeseburger, cipolla rossa, sott’aceto, cheddar, salsa secret

○

Burger vegetariano, fungo Portobello in tempura, fontina, salsa anni 80’

○

Fish burger, merluzzo in pastella di birra, lattuga, erba cipollina, salsa olandese

***Tutti i burger vengono serviti con il Potato Buns, french fries e salse SEGRETE in accompagnamento.

DESSERT

Gelato fior di latte, crema al limone, biscotta alla fava Tonga

○

Mouse allo yogurt, gelato al pino, gel di mirtillo

○

Sorbetto stagionale

Non richiediamo la disponibilità di una cucina nella location
Abbinamento vino e birra disponibile su richiesta a seconda dei vostri gusti
PREZZI (si intende per persona):

54€

PRENOTAZIONE MINIMO 10 PERSONE E MASSIMO 50 PERSONE

COME SI PROCEDE L'EVENTO?

Buffet iniziale con gli snack di benvenuto, realizzazione burger espresso, il panino lo scelgono gli ospiti in base alle loro preferenze, dessert finale servito al tavolo.

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

Per eventi oltre le 25 persone, si applicheranno i costi extra per il personale necessario.

Si eseguono anche preventivi personalizzati a seconda delle vostre esigenze.