

MENU' CHEF LUISA SORRENTINO

Antipasti

caponata gr 250	euro 3.80
melanzana seta a scarpone alle erbe aromatiche	euro 4.60
melanzana seta a scarpone con carpaccio di pomodoro cuore di bue	euro 5.80
cipolle gratinate gr 250	euro 5.00
zucchine grigliate gr 250	euro 4.30
sformato di frittata con verdure 100 gr	euro 4.00
tortino di tonno e melanzane 100 gr	euro 3.80

Sfizi da rosticceria*

Muffin salati gr 100	euro 3.00
Brioche rustica piccola per 4 persone	euro 12.50
Pizzette da buffet 100 gr (circa 3 pizzette)	euro 2.00
Arancini al ragù 200 gr	euro 2.50
Arancini al pistacchio 180 gr	euro 3.00
Cartocciate 200 gr	euro 2.80
Pizzette grandi	euro 1.80
Pizza frita napoletana(ricotta,ciccioli, salame,provola, pecorino) gr 180	euro 2.80
Pizza siciliana frita(tuma e pepe) gr 180	euro 1.50
Pizza siciliana frita(prosc. cotto e tuma) gr 180	euro 2.00

**: Ciascuna preparazione può essere realizzata in versione free from(senza glutine, senza lattosio)*

Primi piatti freddi*

insalata di riso Carnaroli con prosciutto crudo di Parma e melone Cantalupo gr 200	euro 4.80
insalata di pasta con verdure fresche provola uovo sodo tonno gr 200	euro 4.30
cous cous incocciato a mano con verdure crude tonno e ceci gr 200	euro 4.80
frittata di pasta gr 200	euro 4.00
insalata di cereali integrali, legumi e verdure gr 200	euro 4.00

**: Ciascuna preparazione può essere realizzata in versione free from (senza glutine, senza lattosio)*

Primi piatti al forno, consegnati in contenitori compostabili adatti al microonde e al forno tradizionale*

pasta al forno con ragù di carne l taglio, Parmigiano, sfilacci di carbe, provola gr 200	euro 6.80
sformato di riso con sugo di pomodoro fresco, provola, Parmigiano reggiano, melanzane 200 gr	euro 6.80
pasta con besciamella e formaggi gr 200	euro 5.80
sartù di riso alla napoletana con ragù di carne l taglio, piselli, polpettine, provola gr 200	euro 7.00
pasta al forno con verdure estive(melanzane, peperoni, pomodori, zucchine) e provola gr 200	euro 5.20
pomodori al riso(pomodori farciti di riso condito, serviti con patate al forno) gr 200	euro 4.60
peperone ripieno di spaghetti con tonno olive e capperi gr 200	euro 6.80
pasta al forno patate e provola gr 200	euro 5.80

**: Ciascuna preparazione può essere realizzata in versione free from (senza glutine, senza lattosio)*

Secondi piatti, consegnati in contenitori compostabili adatti al microonde e al forno tradizionale*

Polpette di melanzane con cuore di provola(5 pezzi)	euro 4.00
Polpette di carote con pepato e spezie(5 pezzi)	euro 4.00
Polpette di zucchine e Feta(5 pezzi)	euro 4.00
Polpette di patate con cuore di provola(5 pezzi)	euro 4.00
Polpette di carne mista(vitello e maiale) alla napoletana (5 pezzi)	euro 6.00
Fishcakes (sformatini al forno di patate, tonno e sogliola) 2 pezzi	euro 6.80
Clafoutis Feta e pomodorini 150 gr	euro 5.00
Cotoletta di pollo gr 200	euro 4.00
Cotoletta di vitello gr 200	euro 5.00
Gateau di patate gr 200	euro 4.60
Spigola al sale aromatizzata al limone gr 450	euro 8.50
Arrosto di manzo gr 300	euro 7.80
2 salsicce al forno con patate	euro 4.00
Fritto misto vegetariano gr 200	euro 4.50

Tutti i secondi vengono serviti con contorno di stagione

**: Ciascuna preparazione può essere realizzata in versione free from (senza glutine, senza lattosio)*

Pasto completo (antipasto a scelta, primo a scelta, secondo a scelta con contorno, 1 panino fatto in casa)

a base di carne	euro 15.00
a base di pesce	euro 17.00
opzione vegetariana	euro 14.00

Abbonamento settimanale pasto completo, sempre a scelta

a base di carne	euro 12.00 al giorno
a base di pesce	euro 14.00 al giorno
opzione vegetariana	euro 11.00 al giorno

Taglieri (minimo 2 persone, fino a 20 persone)

euro 15.00 a persona

salsina balcanica di peperoni e melanzane, con crostini di pane fatto in casa
180 gr insalata di riso con prosciutto crudo di Parma e melone Cantalupo
180 gr cous cous con tonno ceci e verdure crude
gr 180 polpette miste(carne,pesce,vegetali)
gr 100 sformato di frittata con verdure
pizza frita con pomodoro e basilico
melanzana seta a scarpone con erbe aromatiche
4 panini fatti in casa, a lunga lievitazione

Taglieri baby

euro 12.00 a persona

panino da 100 gr fatto in casa, a lunga lievitazione
hamburger di manzo 100 gr
patatine fritte o al forno 180 gr
tortino salato di carote o melanzane o zucchine 100 gr
2 biscotti salati o dolci, a scelta

Cestino da picnic per 2 persone*

euro 33.00

- caponata
- zucchine alla scapece
- frittata di pasta o cous cous o insalata di riso per due(possibile scegliere portate differenti, in monoporzione)
- polpette miste o cotolette marinate(possibile scegliere entrambe, in monoporzione)
- 2 panini da 100 gr l'uno
- crostata destrutturata(basi di frolla cotta, ciotolina con crema pasticciera, frutta fresca lavata)
*: incluso noleggio coperta e borsa termica, mezzo litro di vino, piatti- posate- tovaglioli- bicchieri compostabili, busta per la spazzatura

NOTA: qualora si avessero desideri o gusti differenti, potremo accordarci

Vi aspetto, Luisa