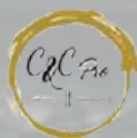


LA. Events

DI Loris Ancora Dimagli

EVENTS AND WEDDINGS IN ITALY



C&C Catering and Banqueting

Menù a 3 Portate

Apertivo a Passaggio

Crema di lenticchie con sbriciolato di erborinato
Sciarpa di zuccina con caprino salmone e le sue uova
Mousse di parmigiano con Fondo di balsamico
Tentacoli di polipo arrostiti con menta
Uovo cotto in camicia con guancialetto croccante di maialino senese
Trito di porcini al prezzemolo con fondo di fonduta d'alpe
Cena in composizione libera
Con un Antipasto, un primo, un secondo e un dolce a scelta

In Accompagnamento

Aperol Spritz
Falanghina doc
Aglianico doc
Falanghina doc dry
Analcolici alla frutta

Cena in composizione libera

Con un Antipasto, un primo, un secondo e un dolce a scelta

Antipasti

Parmigiana di zucchine e taleggio con spunti di menta fresca
Strudel di verdure e spezie su patate e panna fresca
Tartare di Fassona con gocce di pecorino e pistacchio
Quiche di verdure con letto di Mascarpone allo zafferano
Tris di salumi (Salame d'oca, Culatello e Mocetta di Vitello) e burrata

I Primi

Foglie di ulivo con pesto di pistacchi e gamberi rossi
Tortelli neri con cuore di Salmone su emulsione di burrata
Tortelli ripieni di burrata su coulis di pomodoro fresco e foglie di basilico fritto
Gnocchetto di patate, tonno, pesto al basilico e polvere di liquirizia
Spaghetti alla chitarra con baccalà mantecato ed emulsione di prezzemolo
Spaghetto con crema di datterini gialli e burrata
Linguina aglio, burro, peperoncino, scampo e colatura di alici
Spaghetto quadrato cozze, fiori di zucca e granella di pistacchio
Paccheri con datterino, tonno e pane aromatizzato alla menta
Risotto con fiordi di zucca, zucchine, provola dolce e speck croccante
Risotto mantecato con lime e rosmarino
Risotto con scampi e ciuffo croccante di carciofi
Risotto con quenelle di Burrata e Salmone del Pacifico
Risotto acquerello mantecato alla crema di datterino, melanzane e stracciatella
Risotto gamberi cotti, crudi e polvere di lime
Risotto agli asparagi selvatici e tonno affumicato
Riso carnaroli alla crema di fave, gocce di burrata e mirtilli
Risotto alla parmigiana (36 mesi) e fiore edule
Risotto viola su tartare di carne, granelli di nocciole e aneto

I Secondi

I Secondi Di carne

Tagliata di manzo su Misticanza di foglioline e parmigiano

Filetto di vitello riduzione di frutti di bosco e patate fondenti

Carrè di maialino marinato alle erbe fini, salsa di mele renette caramellata e rosmarino

Guancetta di vitello arrostita all'amarone con flan di patate e olive taggiasche

Culatello cotto a bassa temperatura, tortino di verdure e cipollotto al timo

I Secondi Pesce

Turbante di Spigola con purea di patata viola

Ombrina alla piastra, zucchine alla scapece, noci e caramello di soia

Tentacoli di polipo arrostiti, crema di piselli e salsa di panna acida e cipolla

Trancio di salmone, pesto di rucola e datterino alla crudaiola

Turbante di orata e mazzancolla marinata agli agrumi, olive, capperi, pomodorini secchi e dadolata croccante di pane

Dessert

Crema catalana con fragole ricoperta di cioccolato

Mousse di ananas con caramello al rum

Cannolo scomposto alla ricotta e canditi Millefoglie con frutta fresca

Budino di cioccolato con crema all'arancia

Cheese cake con ristretto di confettura alle ciliegie

Babà con passito di Pantelleria ristretto

Delizia di sfoglia con crema chantilly e frutti di bosco

Spuma di mascarpone con fondo di caffè e foglia di cioccolato fondente

IN TUTTE LE PROPOSTE SOPRA ELENATE SONO COMPRESI

Aperol Spritz

Falanghina doc

Aglianico doc

Falanghina doc dry

Analcolici alla frutta

Bibite

Acqua naturale / gasat

Inclusi: Allestimento incluso, Tovagliato bianco/avorio, tavoli alti, tavoli e sedute per tutti sedie le
Parigine; posateria pinti Italia acciaio bicchieri vetro line plus piatti in porcellana
Incluso Personale di Servizio