



MENÙ



BREAKFAST.....	3
MENÙ BRUNCH.....	4
BRUNCH PIATTI SINGOLI.....	6
MENÙ 3 PORTATE.....	8
MENÙ 4 PORTATE.....	10
MENÙ PIATTO UNICO.....	11
MENÙ A BUFFET.....	13
APERITIVO.....	18
ALTERNATIVE VEGETARIANE.....	21
ALTERNATIVE VEGANE.....	22
ALTERNATIVE LOW GLUTEN.....	22
ACTION STATION.....	23
BEVERAGE.....	24
BAR.....	26
COFFEE BREAK.....	28
MEETING BREAK.....	30

ALLERGENI ALIMENTARI

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti nella preparazione dei piatti. La preghiamo di informarci se soffre di allergie, intolleranze o ha delle esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti che ha richiesto.

Non possiamo garantire **NUTS FREE** per gli allergici alle noci, in quanto sono ingredienti che volatilizzano le proprie componenti nell'ambiente.

1. Cereali e derivati
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

BREAKFAST

CONTINENTAL BREAKFAST

€ 12,00

- Scelta di caffè espresso, d'orzo, doppio espresso, americano e cappuccino
- Cioccolata, selezione di té ed infusi
- Latte intero, scremato e di soia 3
- Spremute di arancia o pompelmo
- Selezione di succhi di frutta
- Selezione di mini cornetti vuoti, dolci 1, 2, 3, 9, 14
- Scelta di panini, toast, pane al taglio e fette biscottate 1, 2, 3, 6, 7, 9, 14
- Assortimento di marmellate, miele e nutella 3, 14
- Yogurt bianco, yogurt misti alla frutta, yogurt da bere 2, 3, 7, 14



AMERICAN BREAKFAST

€20,00

- Scelta di caffè espresso, d'orzo, doppio espresso, americano e cappuccino
- Cioccolata, selezione di té ed infusi
- Latte intero, scremato e di soia
- Spremute di arancia o pompelmo
- Selezione di succhi di frutta
- Selezione di mini cornetti vuoti, dolci 1, 2, 3, 9, 14
- Scelta di panini, toast, pane al taglio e fette biscottate 1, 2, 3, 6, 7, 9, 14
- Assortimento di marmellate, miele e nutella 3, 14
- Yogurt bianco, yogurt misti alla frutta, yogurt da bere 2, 3, 7, 14
- Selezioni di cereali, torte e biscotti 1, 2, 3, 7, 10, 14
- Frutta affettata, macedonia di frutta fresca
- Selezione di formaggi e salumi italiani 1, 2, 3, 10, 11, 13, 14
- Uova sode 3, 14
- Salsicette e bacon accompagnate da maionese, senape e ketchup 1, 3, 7, 10, 11, 13, 14
- Pomodori alla Provenzale, funghi saltati 1, 7, 9, 12

DISPONIBILE PER SERVIZIO DI CONSEGNA A DOMICILIO E CHEF A DOMICILIO



MENÙ BRUNCH

MARGHERITA € 30,00

- Scelta di caffè espresso, d'orzo, doppio espresso, americano, cappuccino, selezione di té ed infusi
- Latte intero e di soia, succhi di arancia o pompelmo 3
- Yogurt bianco e yogurt misti alla frutta 3, 7
- Selezioni di cereali, torte, croissant 1, 2, 3, 7, 9, 10, 14
- Selezione di pane 1, 9
- Assortimento di marmellate, miele e nutella 1, 2
- Frutta fresca
- Selezione di formaggi e salumi italiani 3, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 14
- Assortimento di pesce affumicato 1, 4, 5
- Uova strapazzate 14
- Salsiccie 1, 11
- Mediterranean bagel (mozzarella, pomodoro, insalata Iceberg, basilico, olio EVO) 1, 3, 9, 14
- Club sandwich (tacchino arrosto, pomodoro, maionese, insalata iceberg, bacon, uovo) 2, 3, 7, 9, 14
- Caesar salad 3, 9, 14
- Torte rustiche 1, 9, 14

TULIPANO €35,00

- Scelta di caffè espresso, d'orzo, doppio espresso, americano, cappuccino, selezione di té ed infusi
- Latte intero e di soia, succhi di arancia o pompelmo 3
- Yogurt bianco e yogurt misti alla frutta 3, 7
- Selezioni di cereali, torte, croissant 1, 2, 3, 7, 9, 10, 14
- Selezione di pane 1, 9
- Assortimento di marmellate, miele e nutella 1, 2
- Frutta fresca
- Selezione di formaggi e salumi italiani 3, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 14
- Assortimento di pesce affumicato 1, 4, 5
- Uova strapazzate e uova fritte 1, 14
- Verdure alla griglia
- Salsiccie e bacon 1, 11
- Assortimento di sandwiches (vegetariano – salmone affumicato – crudo e mozzarella) 1, 3, 9, 14
- Club sandwich 3, 9, 10, 11, 14
- Insalata nizzarda 5, 11, 12, 14
- Torte rustiche 1, 3, 5, 6, 7, 9, 14

**DISPONIBILE PER SERVIZIO DI CONSEGNA A
DOMICILIO E CHEF A DOMICILIO**



SAPORI

€ 40,00

- Scelta di caffè espresso, d'orzo, doppio espresso, americano, cappuccino, selezione di té ed infusi
- Latte intero e di soia, succhi di arancia o pompelmo 3
- Yogurt bianco e yogurt misti alla frutta 2, 3, 7
- Selezioni di cereali, torte, croissant 2, 3, 6, 7, 9
- Selezione di pane 1, 9
- Assortimento di marmellate, miele e nutella 2, 3
- Frutta fresca
- Selezione di formaggi e salumi italiani 3, 9, 11, 13, 14
- Assortimento di pesci affumicati 1, 2, 5
- Uova strapazzate e uova fritte 1, 3, 14
- Verdure alla griglia
- Salsiccie e bacon 1, 11
- Assortimento di sandwiches (vegetariano – salmone affumicato – crudo e mozzarella) 3, 7, 9, 14
- Club sandwich 3, 9, 10, 11, 14
- Mini hamburger 3, 7, 9, 11, 14
- Pizza & focaccia 9, 14



**DISPONIBILE PER SERVIZIO DI CONSEGNA A
DOMICILIO E CHEF A DOMICILIO**



BRUNCH PIATTI SINGOLI

Tutti i piatti sono accompagnati da succo d'arancia, basket di bagel, chips & dips, verdure fresche in pinzimonio.

MONTEROSA SANDWICH

€ 24,00

Prosciutto crudo, mozzarella, spinacini freschi, insalata, senape, pomodoro, maionese 1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 14

CHICKEN SALAD BAGEL

€ 24,00

Pollo grigliato con aromi, maionese, noci, sedano verde, insalata iceberg, ketchup 1, 2, 3, 6, 7, 9, 11, 12, 14

CLUB SANDWICH

€ 24,00

Tacchino arrosto, pomodoro, maionese, insalata, bacon, uovo sodo 1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 14

CAPRI BAGEL

€ 24,00

Branzino affumicato, cream cheese, pomodoro, capperi, cipolla rossa di Tropea 1, 2, 3, 5, 9, 14

ITALIAN BAGEL

€ 24,00

Crudo di Parma, mozzarella, cream cheese, insalata, pomodoro, basilico, olio EVO 1, 2, 3, 9, 14

AMALFI BAGEL

€ 24,00

Mozzarella, pomodoro, insalata, basilico, olio EVO 1, 2, 3, 6, 7, 9, 11, 14

I nostri burger di carne di manzo scelta 180 gr sono serviti con pomodori freschi, insalata e cipolla rossa di Tropea

HAMBURGER CALABRIA

€ 24,00

Carne di manzo, bacon, marmellata di peperoncino rosso homemade, parmigiano a scaglie, avocado 1, 3, 6, 7, 9, 14

HAMBURGER NAPOLI

€ 24,00

Tacchino arrosto, pomodoro, maionese, insalata, bacon, uovo sodo 1, 3, 6, 7, 9, 11, 14

DISPONIBILE PER SERVIZIO DI CONSEGNA A DOMICILIO E CHEF A DOMICILIO



I nostri piatti sono serviti su bagel o pane ai cereali e noci

EGGS PLATE € 16,00

- Uova alla benedict con salmone affumicato, salsa olandese 5, 14
- Omelette con verdure miste, formaggio & bacon 3, 14
- Uova strapazzate o all'occhio di bue con bacon 14

PANCAKES & FRENCH TOAST € 15,00

- French toast e macedonia di frutta 9, 14
- Pancake al salmone e cream cheese 5, 9, 14
- Pancake uova e bacon 9, 14
- Pancake citrus e ricotta 9, 14
- Pancake banana e cioccolato 2, 9, 14

GREEN AND TASTY PLATE € 16,00

Insalata di stagione, pomodorini, fagiolini, tonno garantito "friend of sea", patate al vapore, uova sode, bocconcini di bufala, olive taggiasche, filetti di acciughe 1, 2, 3, 5, 14

FISH MEDITERRANEO € 26,00

Burger di tonno e spada fresco, rucola, insalata iceberg, guacamole 5, 9, 11

SCOZZESE € 16,00

Salmone affumicato, crostino con uova di salmone, burro, limone, battuto di capperi, cipolla rossa, cetriolini, uova sode e salsa di yogurt 5, 9, 11, 14



**DISPONIBILE PER SERVIZIO DI CONSEGNA A
DOMICILIO E CHEF A DOMICILIO**



MENÙ 3 PORTATE

I nostri menù sono inclusivi di acqua minerale naturale e frizzante, vino rosso e vino bianco, caffè

GUSTO € 30,00

- Salametto di manzo affumicato, insalatina di puntarelle e perle di bufala alle erbe 3, 6, 7
- Lasagnetta al basilico con pomodoro ricotta e verdure da campo 9, 14
- Sfera di mousse al cioccolato nero, zuppetta di mango e polvere di meringa 3, 14

IL MILANESE - KM. 0 € 30,00

- Risotto classico alla milanese 3, 14
- Cofanetto di vitello alla milanese, patate alle erbe ed insalatina di pomodorino 1, 2, 3, 9, 14
- Tiramisù classico 2, 3, 14

MESSINA € 35,00

- Caprese di branzino con scamorza, pomodori canditi, insalatina di puntarelle ed erbe 5, 12, 13
- Baccalà in guazzetto di pomodoro e verdure in fiore 5, 12, 13
- Bauletto di ananas con insalata di frutta

SAPORE € 32,00

- Vitello tonnato con asparagi ed insalatina di patata viola 2, 3, 6, 7, 11, 14
- Filettino di maiale laccato al miele, scarola piccante e mela verde 12
- Savarin con crema alla vaniglia e frutti di bosco 2, 3, 13, 14



DISPONIBILE PER SERVIZIO DI CONSEGNA A DOMICILIO E CHEF A DOMICILIO



SAPORE INTENSO

€ 35,00

- Polpo cotto in olio di oliva, mousse di zucca marinata e perline di bufala calda [5, 14](#)
- Filetto di spada in crosta di pistacchi, melanzana viola e mousse di patata affumicata [5, 14](#)
- Insalatina di frutta esotica, zuppetta al cocco e cioccolato bianco



MARE

€ 35,00

- Salametto di salmone affumicato con insalatina di finocchio, arancia e quenella di broccoli al lime [5, 12](#)
- Filetto di pescatrice arrostita, zuppetta di cannellini bianchi, patata viola ed erbe aromatiche [5, 12, 13](#)
- Semifreddo al pistacchio e salsa al cioccolato nero alla menta [3, 14](#)



GUSTO

€ 42,00

- Gnocchi di patate cacio e pepe con asparagi [3, 9, 14](#)
- Bauletto di tacchinella, ripieno funghi e scamorza affumicata con cannolo di melanzane [3, 12, 14](#)
- Mousse al cioccolato fondente e piccola insalatina di frutta [2, 14](#)

SAPORI

€ 42,00

- Risotto con Castelmagno, scarola e polvere di noci [2, 14](#)
- Lombetto di angus con cipolla di Montoro, pomodoro datterino ed olive taggiasche [1, 7](#)
- Frolla al pistacchio con crema ai frutti di bosco [9, 14](#)

DISPONIBILE PER SERVIZIO DI CONSEGNA A DOMICILIO E CHEF A DOMICILIO



MENÙ 4 PORTATE

I nostri menù sono inclusivi di acqua minerale naturale e frizzante, vino rosso e vino bianco, caffè

PROFUMI € 45,00

- Polpo arrostito con crema di patata e funghi porcini croccanti 3, 4, 14
- Tortello di bufala in guazzetto di pomodorini ed olive taggiasche 9, 14
- Pescatrice cotta in cassuola con patate viola, funghi prataioli e brodoto di pomodoro del pendolo 5, 12,
- Tortino caldo al cioccolato con cuore di nocciola e alsa ai lamponi 2, 3, 9, 14

FRAGRANZE € 50,00

- Carpaccio di tonno scottato con mango ed insalatina di finocchi 5, 12, 13
- Risotto carnaroli con branzino affumicato e limone pane 3, 5
- Zuppetta di pesce in guazzetto di verdure da campo ed acqua di pomodoro bianco 4, 5, 8
- Tiramisù classico 3, 9, 14



DISPONIBILE PER SERVIZIO DI CONSEGNA A DOMICILIO E CHEF A DOMICILIO



MENÙ PIATTO UNICO

I nostri menù sono inclusivi di acqua minerale naturale e frizzante, vino rosso e vino bianco, caffè

VENEZIA

€ 23,00

- Kebab di pollo con salsa allo yogurt e zafferano, riso venere e verdure in agrodolce [1, 2, 3, 7, 12](#)
- Composta di frutta fresca

NAPOLI

€ 23,00

- Bauletto di parmigiana, paccheri con pomodoro fresco [3, 9, 14](#)
- Composta di frutta fresca



DISPONIBILE PER SERVIZIO DI CONSEGNA A DOMICILIO E CHEF A DOMICILIO



PALERMO

€ 25,00

- Spiedino di pesce spada e salmone fresco, risottino agli agrumi 3,5
- Composta di frutta fresca

ROMA

€ 25,00

- Tagliata di manzo alla graticola, rigatoni cacio e pepe 3,9
- Composta di frutta fresca



**SE DESIDERI UN SERVIZIO COMPLETO È POSSIBILE
INCLUDERE ANCHE PERSONALE DI SALA DEDICATO.
IL CONTRIBUTO PER CIASCUN CAMERIERE È DI €100**

(TARIFFA VALIDA PER CIASCUNO DEI MENU PRECEDENTI)

**DISPONIBILE PER SERVIZIO DI CONSEGNA A
DOMICILIO E CHEF A DOMICILIO**



MENÙ A BUFFET

**Disponibile per un minimo di 20 persone (prezzo per persona),
inclusivo di acqua minerale naturale e frizzante, vino rosso e vino
bianco, caffè**

ORCHIDEA € 30,00

- Insalata caprese 3
- Lombatina di maiale affumicata con olio alle erbe e verdure acetate
- Insalatina di polpo con sedano croccante 4, 12
- Assortimento di pizzette e focaccine 3, 9, 14
- Piccole insalatine assortite
- Casarecce con melanzane, pomodorino e ricotta salata 3, 9, 14
- Macedonia di frutta fresca
- Composta di frutta fresca
- Selezione di pasticceria mignon 3, 14

MARGHERITA € 30,00

- Presentazione di pesci affumicati 4, 5
- Sfoglia di mozzarella con rucola e bresaola 3, 12
- Crudo di Parma, rucola e pomodorini
- Assortimento di pizzette e focaccine 3, 9, 14
- Piccole insalatine assortite
- Orecchiette con zucchine alla scapece e ricotta infornata 3, 9, 14
- Frutta fresca
- Selezione di dessert 3, 7, 9, 14



**DISPONIBILE PER SERVIZIO DI EVENTI IN
LOCATION E CATERING**



Disponibile per un minimo di 20 persone (prezzo per persona, inclusivo di acqua minerale naturale e frizzante, vino rosso e vino bianco, caffè

TULIPANO
€ 30,00

- Selezione di salumi italiani con focaccia 3, 9, 11, 14
- Salmone affumicato con insalatina di puntarelle, mela verde e arance 3, 5
- Assortimento di pizzette e focaccine 3, 9, 13, 14
- Piccole insalatine assortite
- Crespelle ripiene di ricotta e spinaci 3, 9, 14
- Composta di frutta fresca
- Torta della casa 3, 9, 14

MIMOSA
€ 33,00

- Roast beef freddo con insalatina russa 2, 3, 14
- Vitello tonnato 1, 2, 3, 14
- Tagliere di affettati misti all'italiana
- Assortimento di pizzette e focaccine 3, 9, 14
- Quiche Lorraine 3, 9, 12, 13, 14
- Piccole insalatine assortite
- Gnocchi di patate alla sorrentina 3, 9, 14
- Frutta fresca di stagione
- Selezione di pasticceria mignon 3, 9, 14

PAPAVERO
€ 35,00

- Spada marinato con insalatina di agrumi e capperi in fiore 5
- Insalata di seppie grigliate, sfoglie di verdure ed olive 5, 9
- Cascata di prosciutto crudo e cocktail di melone
- Piccole insalatine assortite

- Maccheroncini alla siciliana 9, 14
- Bauletto di pollo, spinaci e scamorza panata 9, 14
- Scelta di verdure al vapore e patate arrosto
- Frutta fresca
- Selezione di pasticceria mignon e torte della casa 3, 9, 14

DISPONIBILE PER SERVIZIO DI EVENTI IN LOCATION E CATERING



Disponibile per un minimo di 20 persone (prezzo per persona, inclusivo di acqua minerale naturale e frizzante, vino rosso e vino bianco, caffè

NARCISO **€ 35,00**

- Trilogia di pesce marinato (spada, salmone e tonno) 5
- Tavolozza di formaggi locali e nazionali 2, 3
- Carpaccio di manzo affumicato con insalatina di finocchi ed arance 1, 2
- Piccole insalatine assortite
- Risotto Carnaroli con salmone affumicato ed asparagi verdi 3, 5
- Spiedino di orate e sfoglie di melanzane 5
- Verdure alla graticola
- Frutta fresca
- Selezione di pasticceria mignon e crostata di frutta 2, 3, 9, 14



EDERA **€ 45,00**

- Insalata caprese 3
- Salametto di manzo affumicato con rucola e pomodorino 1, 3
- Verdure grigliate
- Ricotta infornata 3
- Selezione di insalate fresche in foglia e verdure cotte
- Ravioli di bufala e pachino 3, 9
- Pacchero con ragout di spada 3, 5, 9
- Medaglioni di salmone al forno 1, 5
- Caponata alla siciliana 1, 7
- Macedonia di frutta fresca
- Selezione di dessert 2, 3, 9, 14

**DISPONIBILE PER SERVIZIO DI EVENTI IN
LOCATION E CATERING**



Disponibile per un minimo di 20 persone (prezzo per persona, inclusivo di acqua minerale naturale e frizzante, vino rosso e vino bianco, caffè)

LAVANDA

€ 45,00

- Salametto di coniglio con giardiniera 1, 3, 12
- Insalata greca 3
- Sfoglie di mozzarella con rucola e pomodoro pachino 3
- Insalata scozzese 5, 6, 7
- Orecchiette al pesto leggero e burrata 3, 9, 14
- Risotto con verdure croccanti 3
- Arrosto di tacchinella con funghi prataioli 2, 7
- Baccalà in zuppetta di pomodorini ed olive 1, 5
- Melanzane al funghetto
- Zucchine alla scapece
- Selezione di dessert 3, 9, 14
- Arte e frutta



PEONIA

€ 50,00

- Polpo arrostito marinato agli agrumi e verdure da campo 1, 5
- Ricotta affumicata con insalatina di sedano e noci 3, 12, 14
- Sfoglie di mozzarella con rucola e pomodorini pachino 14
- Insalata scozzese 5, 6, 7
- Gnocchi di patate con pomodoro pachino e basilico 9, 12
- Risotto con scampi ed agrumi 3
- Tagliata di manzo al Taurasi con funghi 1, 12
- Baccalà in zuppetta di pomodorini ed olive 2, 5
- Zucchine alla scapece
- Verdure in carpione
- Selezione di dessert 3, 9, 14
- Arte e frutta

DISPONIBILE PER SERVIZIO DI EVENTI IN LOCATION E CATERING



Disponibile per un minimo di 20 persone (prezzo per persona, inclusivo di acqua minerale naturale e frizzante, vino rosso e vino bianco, caffè)

NINFEA

€ 55,00

- Insalata di mare 1, 4, 5
- Sushi mediterraneo 4, 5
- Sfoglia di mozzarella con rucola e pachino 14
- Prosciutto crudo di Parma con grana 14
- Ravioli di ricotta e noci con cime di rapa 9, 14
- Risotto alla pescatora 3
- Guancia di vitello con funghi misti e patate al rosmarino 1, 12
- Zucchine alla scapece
- Caponata di verdure
- Verdure in carpione
- Selezione di dessert 3, 9, 14
- Frutta fresca



**DISPONIBILE PER SERVIZIO DI EVENTI IN
LOCATION E CATERING**



APERITIVO

Tariffa valida per massimo un'ora di servizio

SORRISO

€ 15,00

- Punch analcolico
- Bollicine
- Acqua gassata e naturale
- Salatini, noccioline, patatine ed olive
- **Canapès freddi** assortiti 3 pezzi per persona:
Crudo di Parma
Salame Milano
Salmone affumicato
Mousse di formaggio alle erbe
Gamberetti e rucola
- **Canapès caldi** assortiti 2 pezzi per persona:
Mozzarella in carrozza
Panzerotto con pomodoro e mozzarella



COLORI

€ 17,00

- Punch analcolico
- Bollicine
- Acqua gassata e naturale
- Salatini, noccioline, patatine ed olive
- **Canapès freddi** assortiti 3 pezzi per persona:
Bresaola e melone
Salame felino
Salmone affumicato e caviale
Gorgonzola, noci ed uva
Spiedini di mortadella e basilico
- **Canapès caldi** assortiti 2 pezzi per persona:
Delizie della friggitoria italiana
Selezione di piccoli snacks asiatici
Piccoli kebab di verdure arrostiti

**DISPONIBILE PER SERVIZIO DI EVENTI IN
LOCATION, CATERING E CONSEGNA A DOMICILIO**



Tariffa valida per massimo un'ora di servizio

DELIZIA

€ 18,00

- Punch analcolico
- Bollicine
- Vino bianco e rosso
- Acqua gassata e naturale
- Salatini, noccioline, patatine ed olive
- **Canapès freddi** assortiti 4 pezzi per persona:
Crudo di Parma
Salame felino
Salmone affumicato
Mousse di formaggio alle erbe
Spuma di tonno
Gamberetti e rucola
Bresaola e melone
Gorgonzola, noci ed uva
- **Canapès caldi** assortiti 3 pezzi per persona:
Rustici assortiti di pasta sfoglia
Selezione di mini quiches
Torta salata di ricotta e spinaci
Vol au vent alla fonduta di gamberetti

SFIZIOSO

€ 20,00

- Punch analcolico
- Bollicine
- Vino bianco e rosso
- Acqua gassata e naturale
- Salatini, noccioline, patatine ed olive
- **Canapès freddi** assortiti 4 pezzi per persona:
Spada affumicato e cipollina
Caprino e pomodorini ciliegina
Ricotta ai funghi
Mousse di formaggio alle erbe
Salmone affumicato
Bresaola ed uva
Salame felino
Crudo di Parma
- **Finger food** 3 pezzi per persona:
Perla di bufala con pomodoro candito
Fragola con cuore di salmone
Bon bon di parmigiana



**DISPONIBILE PER SERVIZIO DI EVENTI IN
LOCATION, CATERING E CONSEGNA A DOMICILIO**



Tariffa valida per massimo un'ora di servizio



AROMA

€ 24,00

- Punch analcolico
- Bollicine
- Vino bianco e rosso
- Acqua gassata e naturale
- Salatini, noccioline, patatine ed olive
- Perla di bufala con pomodorino candito
- Raviolo di ananas con tartare di tonno
- Gambero con insalatina di agrumi
- Tartare di manzo con verdure croccanti
- Panzanella toscana
- Fragola con salmone fumè

**DISPONIBILE PER SERVIZIO DI EVENTI IN
LOCATION, CATERING E CONSEGNA A DOMICILIO**



ALTERNATIVE VEGETARIANE

ANTIPASTI

- Bauletto di parmigiana con pesto di pomodoro e basilico
- Caponata alla siciliana
- Carciofo ripieno di patata e scamorza
- Timballo di zucca al timo e toma
- Insalata di spinacino, noci e grana
- Insalata greca
- Insalatina romana (puntarelle, cicorietta ed alici)



PRIMI PIATTI

- Lasagnetta vegetariana
- Cannelloni di ricotta e spinaci
- Fusilli di radicchio e spinaci
- Trofie al pesto
- Risottino agli agrumi
- Risotto di zucca agli amaretti
- Gnocchi di patata alla sorrentina
- Tortelli alle erbe, burro e salvia

PIATTI UNICI

- Melanzane alla parmigiana
- Involtini di verdure grill
- Pasticcio di zucchine e toma
- Timballo di riso ai pomodorini
- Mosaico di verdure al vapore
- Spiedini di verdure al forno

DISPONIBILE PER TUTTI I SERVIZI



ALTERNATIVE VEGANE

ANTIPASTI

Carpaccio di zucchine allo zenzero

Timballo di zucca al timo

Insalatina di patate, fagiolini e ceci

PRIMI PIATTI

Zuppa di farro

Risotto con verdure mantecato all'olio EVO

Lasagnetta al radicchio

Polentina e stufato di melanzane

Timballo di patate e marmellata di cipolle

Orzotto con verdure miste

LOW GLUTEN

PASTA A CONTENUTO RIDOTTO DI GLUTINE

Tutte le nostre salse sono assolutamente gluten free e quindi adatte ad una dieta celiaca

La nostra sensibilità nei confronti di altre allergie come quelle al lattosio vengono prese in considerazione nei singoli casi, rimodellando il menù intorno alle esigenze dei clienti

Spaghetti, Penne, Fusilli

DISPONIBILE PER TUTTI I SERVIZI



ACTION STATION

Prezzo da concordare

ANGOLO FRUTTA

ANGOLO MOZZARELLA

ANGOLO PASTA

ANGOLO PASTICCERIA

**DISPONIBILE PER SERVIZIO DI EVENTI IN
LOCATION E CATERING**



BEVERAGE

Da confermare almeno una settimana in anticipo

BOLLICINE

Prosecco - Santa Eurosia € 22,00
DOCG 75 CL

Ferrari Blanc de Blancs € 28,00
75CL

Ferrari Perlè € 45,00
75cl

Ca del Bosco Couvee Prestige € 40,00
DOCG 75 cl

Ca del Bosco Couvee Prestige Magnum € 80,00
DOCG 1.5 l

Ca del Bosco Annamaria Clementi € 140,00
DOCG 75 cl

Bellavista Alma Rosè € 40,00
DOCG 75 cl

Bellavista Assemblage 1 Non Dosè € 40,00
DOCG 75 cl

Bellavista Teatro alla Scala € 55,00
DOCG 75 cl

VINI BIANCHI

Chardonnay - Terlan € 36,00
Alto Adige DOCG 75 cl

Sauvignon - Quarz € 60,00
Alto Adige DOCG 75 cl

Sauvignon - Pescaja € 28,00
DOC 75 cl

Chardonnay - Lodali € 25,00
DOC 75 cl

DISPONIBILE PER TUTTI I SERVIZI



BEVERAGE

Da confermare almeno una settimana in anticipo

VINI ROSSI

Nebbiolo - Boroli Langhe DOC 75 CL	€ 22,00
Barolo - Carlin de Paolo DOCG 75CL	€ 38,00
Rmitello di Majo Dorante 2008	€ 22,00
Summus - Castello Banfi 1999 75 cl	€ 50,00
Vino Nobile di Montepulciano 1999 75 cl	€ 25,00
Brunello di Montalcino - Poggio d'Alloro DOCG 1995 75 cl	€ 160,00
Brunello di Montalcino - Cinelli Colombini DOCG 1997 75 cl	€ 130,00

BIRRE E SOFT DRINKS

Birra Paulaner Weizen 500 ml - € 5,00
Birra Ichnusa non filtrata - € 5,00
Aperitivo (Crodino, San Bitter, Campari Soda, ecc...) - € 4,00
Coca Cola, Fanta, Sprite - € 3,00

DISPONIBILE PER TUTTI I SERVIZI



BAR

**Tariffa valida per massimo un'ora di servizio.
Prezzo da considerarsi per ogni singolo drink riferito alla
categoria di appartenenza, compreso di servizio.**

PLEASURE BRAND PACKAGE € 17,00

Whiskey: Laphroig 10 Y

Scotch: Jhonny Walker Black Label

Gin: Tanqueray

Vodka: Absolut

Rum: Pampero

Tequila: Sauza Blanca

Bourbon: Wild Turkey

Cognac: HENNESSY FINE DE COGNAC

COMFORT BRAND PACKAGE € 14,00

Whiskey: Canadian Club

Scotch: Famous Grouse

Gin:Gordon's

Vodka: Absolut

Rum: Pampero

Tequila: Sauza Blanca

Bourbon: Jack Daniels

Cognac: HENNESSY FINE DE COGNAC



ITALIAN BRAND PACKAGE € 12,00

Mirto Zedda e Piras

Limoncello

Grappa Nardini

Amaretto di Saronno

Amaro Braulio

Brandy Stravecchio

Sambuca Molinari

Mandarinetto Isolabella

**DISPONIBILE PER SERVIZIO DI EVENTI IN
LOCATION E CATERING**



Tariffa valida per massimo un'ora di servizio

Prezzo da considerarsi per ogni singolo cocktail riferito alla categoria di appartenenza, compreso di servizio.

PACCHETTO SOFT DRINKS

€ 8,00

Soft Drinks

PACCHETTO COCKTAIL BASE

€ 16,00

Soft drinks

Succhi di frutta

Birre

Vino bianco e rosso

PACCHETTO COCKTAIL

COMPLETO € 24,00

Soft drinks

Succhi di frutta

Birre

Vino bianco e rosso

Aperitivi

Amari

MOJITO BAR

€ 18,00

Classico

Fragola

Lampone

Mojito Fidel

BUBBLY BAR

€ 24,00

Classico

Fragola

Lampone

Mojito Fidel



**DISPONIBILE PER SERVIZIO DI EVENTI IN
LOCATION E CATERING**



COFFEE BREAK

Disponibile per un minimo di 15 persone (prezzo per persona)

CONNECTING AM

€ 11,00

- Caffè, tè, tisane ed infusi
- Succo d'arancia e pompelmo
- Acqua minerale naturale, frizzante e acqua aromatizzata
- Selezione di mini croissants e soffio di frolla con ricotta dolce

CONNECTING PM

€ 11,00

- Caffè, tè, tisane ed infusi
- Succo d'arancia e pompelmo
- Acqua minerale naturale, frizzante e acqua aromatizzata
- Bon bon di pasta soffiata con cioccolato e pesto di frutti di bosco e crostata di frutta



WARM AM

€ 11,00

- Caffè, tè, tisane ed infusi
- Succo d'arancia e pompelmo
- Acqua minerale naturale e frizzante
- Selezione di fagottini al cioccolato e pane del nostro forno con crema di nocciola e marmellata

WARM PM

€ 11,00

- Caffè, tè, tisane ed infusi
- Succo d'arancia e pompelmo
- Acqua minerale naturale e frizzante
- Caprese al cioccolato e torte da tè



DISPONIBILE PER LE AZIENDE



Disponibile per un minimo di 15 persone (prezzo per persona)

FAMILY AND FRIENDS

€ 16,00

- Caffè, tè, tisane ed infusi
- Succo d'arancia rossa e pompelmo
- Acqua minerale naturale e frizzante, acqua aromatizzata
- Selezione di biscotteria assortita di pasta frolla all'italiana, torte da tè
- Mini-frullati di frutta fresca
- Raviolo di ananas con pesto di mango e miele, fragola ripiena

MALPENSA

€ 16,00

- Caffè, tè, tisane ed infusi
- Succo di frutta (arancia, mela, pompelmo)
- Acqua minerale naturale e frizzante, acqua aromatizzata
- Delizie di lievitati del nostro forno
- Tortello dolce con arancia candita, perla di cocco e cioccolato, cubo di ananas
- Piccoli tramezzini vegetariani, pizze e focacce



DISPONIBILE PER LE AZIENDE



MEETING BREAK

Disponibile per un minimo di 15 persone (prezzo per persona)

KICK START

€ 14,00

- **Spiedino di frutta:**
Mango con salsa al melograno, kiwi con essenza di granatina, ananas con sciroppo d'uva, fragole con salsa al cioccolato
- **Crea il tuo smoothie:**
Banana – fragola o mirtillo a scelta con essenza di menta, mirtillo, lampone, vaniglia, limone
- Frittelline di mele e ricotta con salsa di vaniglia e lamponi
- **Aromatizza il tuo caffè:**
Cacao, vaniglia e zucchero alla cannella

ULTIMATE TREAT

€ 12,00

- Frittelline Calde
- Vassoietto di ciambelline con selezione di vaniglia, lampone e zucchero alla cannella
- **Prepara il tuo drink:**
Lampone, zenzero e limone, arancio e vaniglia
- Caffè e Tè

ACHIEVE

- Selezione di formaggi Lombardi con pere, mele, uva e selezione di grissini
€ 16,00
- Limonata e tè freddi gusto tropical
€ 6,00
- Cesto di frutta
€ 15,00 (minimo 5 persone)
- Smoothie Shots
€ 7,00 (banana, fragola, mango)
- Squisitezza di frutta secca
€ 3,50 (componi il tuo mix di frutta secca, noci e nocciole)



DISPONIBILE PER LE AZIENDE



LO STAFF DI TRALEMANI SRL È SEMPRE A TUA DISPOSIZIONE

**Per tutti i tuoi dubbi, modifiche, personalizzazioni e intolleranze
non esitare a contattarci:**

TELEFONO E WHATSAPP

+39 340 9336061

+39 3395946384

MAIL

giorgia.restuccia@tralemanisrl.it

andrea.comazzi@tralemanisrl.it

info@tralemanisrl.it