

LA CUCINA DELLE FESTE

APERITIVO DI BENVENUTO

Finger food di rustici dal nostro forno

ANTIPASTI

Profitterol con mousse di baccalà e alici piccanti

Mini croissant al pecorino, carpaccio di polipo e crema di broccoli

Fagottino di salmone, cream cheese e agrumi

Ferrero Rocher di pesce in granella di pistacchi

Focaccina con mousse di mortadella e granella di pistacchi

Tiramisù salato con mascarpone, ricotta e guancialetto croccante

Girella di frittata con pancetta e scamorza affumicata

Quiche con radicchio, speck e provola

PRIMO a scelta tra

Calamarata con anelli di totani, calamari e code di mazzancolle, mantecato con sugo alla trapanese

Pasta con salsiccia e funghi mantecata alla crema di pistacchio

SECONDO a scelta tra

Polpo verace cotto alla brace su vellutata di ceci al rosmarino

Trancio di salmone con gamberi e salsa all'Aperol Spritz

euro 35

OMAGGIO

Stampa del menu personalizzata da mettere in centro tavola

Una bottiglia di vino bianco o rosso di nostra selezione ogni 4 persone

Per le Vostre **CERIMONIE** a casa, abbiamo preparato un menu **SPECIALE**.

Senza pensieri di dover fare la spesa.

Senza stare tutta la mattina ai fornelli.

Non è il solito menu pronto da consumare; abbiamo preferito in quest'occasione farVi scoprire la vera passione nella preparazione delle portate da parte dei nostri Chef, ma anche grazie al Vostro aiuto riusciremo ad esaltarne i sapori.

Non tutti i piatti sono pronti all'uso: alcuni vanno semplicemente scaldati in forno, altri rigenerati nella loro confezione (sigillata da noi).

Paura di sbagliare? Nessun problema!

Su ogni box troverete le accurate istruzioni e le indicazioni per servire al meglio tutte le portate. In caso di dubbi o perplessità, non esitate a chiamarci.

Vogliamo semplicemente farVi gustare delle portate all'altezza di questo giorno di FESTA.

PRENOTAZIONI:

chiamaci al 035640331 oppure 3356830957

scrivici a info@osteriadiviarconeri.com

ASPORTO:

ritiro presso il ristorante dalle 11:00 alle 12:00 e

CONSEGNA a DOMICILIO:

dalle 11:00 alle 12:00 e dalle 18:00 alle 21:00

ARRICCHISCI IL TUO MENU

CRUDITA' DI MARE

Gambero rosso Mazzara del Vallo "Re Rosso" 4 cad

Gambero viola Mazzara del Vallo 4 cad

Scampo Porcupine 5 cad

il nostro pesce servito crudo o semi-cotto viene abbattuto a -20° per almeno 24 ore - utilizziamo solo congelato di qualità superiore

TORTA DI PASTICCERIA

Artigianale scritta cerimoniale personalizzata 4 a persona

WINE SHOP

BIANCHI

Lugana Cà dei Frati cl. 75 12

Brolettino Cà dei Frati cl. 75 14

Pratto Cà dei Frati cl. 75 15

Vermentino Bolgheri "Campo al mare" cl. 75 12

ROSSI

Valpolicella ripasso Bertani cl. 75 13

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene cl. 75 12

MIS EN PLACE

Per un miglior servizio, Vi mettiamo a disposizione, ad un costo aggiuntivo di € 5 a persona, posate in acciaio, piatti in ceramica, bicchieri di vetro per acqua e vino, tovaglie e tovaglioli in cotone.

Sarà nostra premura venire a ritirare il tutto a fine cerimonia.

i prezzi indicati sono espressi in €

RINFRESCHI take away & delivery

Vi consente di organizzare una festa direttamente a casa Vostra

ORO

euro 28 a persona

Tramezzini e tigelle farcite a spicchi con verdure e pomodoro
Prosciutto di montagna
Bocconcini di bufala
Misto di caciotte semi-stagionate con confettura
Insalata di farro con verdure piccanti
Carpaccio di salmone agli agrumi e aneto
Polpettine sfiziose in umido di fondo bruno di sedano e carote
Insalata di pollo alla piastra con patate al vapore e salsa tonnata
Verdure grigliate: melanzane, peperoni e cipolline borretane
Sfizi di pizza assortiti: porchetta e lime, provola e salmone
Prosciutto crudo e ricottine alla confettura
Insalata di riso basmati alla contadina
Sedanini al pesto di pomodori secchi con primo sale e basilico
Porchetta nostrana e il nostro pane casereccio

BRONZO

euro 20 a persona

Tramezzini e pizzette fantasia
Tris di riso (carnaroli, venere, integrale) con verdure croccanti
Insalata di fusilli con pesto genovese, datterini e mozzarella
Arrostito freddo di maiale con salsa alla menta, erbe aromatiche
Fesa di tacchino in carpione
Lamelle di seppie con pomodori secchi e julienne di zucchine
Insalata di patate prezzemolate con fagioli cannellini e cozze
Verdure grigliate: zucchine, melanzane, peperoni, pomodori
Spicchi di caciotte, dadolata di salamino, ricottine e confetture
Prosciutto di montagna e bocconcini di bufala
Rollè con farciture di spinaci
Verdure gratinate e in agro-dolce
Parmigiana fredda di zucchine
Il nostro pane casereccio

PLATINO

euro 30 a persona

Tartine di pan carrè miste e focaccine farcite
Torta rustica e Vol au vent farciti
Spicchi di caciotte, dadolata di salamino, ricottine e confetture
Prosciutto di montagna e bocconcini di bufala
Carpaccio di salmone agli agrumi con aneto
Carpaccio di polipo con vinaigrette e pepe rosa
Fagottini di crepes ai gamberi e radicchio
Mini croissant con prosciutto cotto, radicchio e brie
Profiterol con mousse di baccala e alici piccanti
Insalata di mare con verdure croccanti
Riso venere con gamberetti datterini e rucola
Fusilloni gratinati allo scoglio
Gnocchetti gratinati con speck, melanzane e provola
Verdure gratinate e in agro-dolce e il nostro pane casereccio

ARGENTO

euro 25 a persona

Caprese di melone, mozzarella e prosciutto crudo
Rotolini di frittata speck e scamorza
Rose di bresaola con mousse di robiola
Piccole milanesine
Lasagna ai carciofi e salsiccia
Fagottini di crepes con gamberi e julienne di zucchine
Polpettine in salsa agrodolce
Spicchi di caciotte, dadolata di salamino, risottine e confetture
Prosciutto di montagna e pane casereccio
Carpaccio di salmone agli agrumi e aneto
Arista con olive e crema di taleggio
Verdure gratinate e in agro-dolce
Listarelle di seppia, verdure croccanti, pesto al basilico e olive nere
Rollè con farciture agli spinaci
Il nostro pane casereccio

LA CUCINA DELLE FESTE

TakeAway & Delivery



COMUNIONI CRESIME RINFRESCHI A CASA TUA

Via Marconi, 22
24031 Almenno S. Salvatore (BG)

Tel: 035640331

e-mail: info@osteriadiiviamarconi.com
www.osteriadiiviamarconi.com

