

# “Fioridarancio”

UNA DELLE NUMEROSE ALTERNATIVE

*ferrante*  
CATERING & BANQUETING

## **APERITIVO DI BENVENUTO**

*Aperitivo alcolico e analcolico in bowl, Scaglie di grana con uva e noci*

*Tris di tartine su specchio (gorgo&noci, patè&cherry, carciofo&speck),*

*Sfogliatine e rustici al forno caldi*

## **BUFFET**

*Tavolozza di salumi italiani dop*

*Frittini misti caldi (al passaggio)*

*Lonzino agli aromi con balsamico al tartufo*

*Tartare di salmone con salsa all'aneto*

*Spada affumicato con agrumi e pepe rosa*

*Selezione formaggi di capra*

*Mousse di burrata con riduzione al basilico*

*Grana con fragole e glassa balsamica*

*Caprese mediterranea con bocconcini*

*Trancetti di quiches con verdure di stagione*

## **PRIMI PIATTI**

*Crespella al radicchio con speck croccante*

*Risottino Castelmagno, pere e granella nocciole*

## **SECONDI PIATTI e CONTORNI**

*Filetto di branzino agli aromi con insalatina fresca al balsamico*

*sorbetto al limone*

*Tagliata di manzo su rughetta con patate al rosmarino*

## **DESSERT**

*Buffet dolci al cucchiaino (panna cotta, mousse choco, bonet, bavaresi)*

*Torta nuziale di pasticceria*

*Servizio caffetteria&amari*

*Open bar (1 ora ca. – 3 tipi)*

## **BERE**

*Prosecco italiano doc, Vini rosso e bianco italiani doc*

*Acque e soft drinks, Spumante dolce e brut italiani doc*

*Enjoy life in quality*  
**Food&Style**  
by FERRANTE CATERING

# “Eccellenze d'Italia”

UNA DELLE NUMEROSE ALTERNATIVE

*ferrante*  
CATERING & BANQUETING

## **APERITIVO DI BENVENUTO**

*Prosecco italiano doc, aperitivo alcolico e analcolico con frutta, acque.*

## **Isola LOMBARDA**

*Mini cotoletta alla milanese, salame lombardo con filetti di acciuga, insalatina fresca di quartirolo e cipolla rossa, crostino di polenta con mousse di patè alla milanese*

## **Isola LIGURE**

*Trancetti di torta pasqualina, farinata genovese, polpo alla ligure, patè di olive taggiasche su crostini*

## **Isola PUGLIESE**

*Burrata delle Murge, pane di Altamura con capocollo di Martina Franca (pres. SlowFood), brascioline alla brindisina, cozze tarantine gratinate, panzerotti pomodoro e mozzarella*

## **Isola TOSCANA**

*Panzanella, caciucco alla livornese con crostini di pane casereccio, pecorino toscano con marmellate, finocchiona toscana*

\*\*\*\*\*

## **AL TAVOLO Piemonte**

*Panissa scomposta o plin burro e salvia*



*Tagliata di fassona con rughetta e scaglie di Castelmagno oppure coniglio agli aromi profumato al Dolcetto d'Alba*

*Patate dorate al rosmarino*

\*\*\*\*\*

## **DESSERT a BUFFET**

### **Sicilia**

*Cannoli siciliani*

### **Trentino Alto Adige**

*Strudel di mele*

*Servizio caffetteria&amari*



*Torta nuziale di pasticceria*

## **Dalla CANTINA...**

*Dolcetto d'Alba ed Erbaluce doc,*

*Acque e soft drinks, Spumante dolce e brut italiani doc*

### **Campania**

*Sorbetto agli agrumi di Amalfi*

### **Lombardia**

*Bavarese al torrone mantovano*

*Enjoy life in quality*  
**Food&Style**  
by FERRANTE CATERING