



SERVIZIO A DOMICILIO

PRIMI PIATTI DA FORNO D'ASPORTO

- lasagne alla bolognese, alla bolognese con mozzarella
- lasagne ai carciofi, verdure, funghi, pesto, radicchio
- timballi e sfomati ai carciofi, zucchine, zucchine e fiori, al parmigiano, al montasio, crespelle alla valdostana, alle verdure, ai formaggi, ai gamberi, agli asparagi e scampi, al salmone
- risi sgranati e al forno in timballo, al curry e gamberi, ai funghi e melanzane, prosciutto e fontina, indivia e mandorle, radicchio e porcini, brie

SECONDI PIATTI DI CARNE E D'ASPORTO

- arrostiti misti di vitello, noce, stinco, sottofesa, Punta, culatello
- carni rosse di manzo, roast-beef, tagliata al barolo, alla Roberspierre, filetto in crosta, allo speck, polleria di cortile tacchinelle arrosto e ripiene, capponi arrosto e ripieni, faraone arrosto, alla panna, ripiene, al mascarpone, oche arrosto e in umido, anitre arrosto e all'arancia
- agnelli e capretti al forno, alla brace, in umido al mirto
- arista e stinco di maiale all'uva, alle erbe, al forno
- stracotto e brasati di manzo con verdure, al barbaresco, classico

SECONDI DI PESCE D'ASPORTO

- orate e branzinetti sfilettati in sfoglia di patate, con pomodorini e olive, al vino bianco, ai porcini
- salmone fresco in crosta alla ligure, bollito con maionesi, al forno con carciofi
- astici alla catalana, all'americana
- cernie, rombi, al riesling, al forno, con patate, con verdure

CONTORNI

- Patate: arrosto, al forno, duchesse, fondenti, glassate, prezzemolate, spinaci: al burro, gratinati, con besciamelle, in savarin
- verdure miste: al naturale, all'olio vergine, in soute, all'inglese, al burro nero
- carciofi: alla romana, alla giudia, trifolati, in umido
- zucchine: trifolate, in savarin, ripiene,
- carote: al burro, vichy, in cocotte, naturali, bollite
- funghi porcini freschi: trifolati, in umido, in tortino con patate,

TARTINAGGI E APETIZER

- tartine gelatinate ai gusti di caviale, salmone, gamberetti, patè, acciughe, ecc.
- barchette in pasta brisèe ai gamberetti, scampi, polpa di granchio, riccio, palmito
- vol-au-vent e bignè salati ripieni caldi ai funghi. Crema di tartufo, fonduta, asparagi, carciofi, piselli
- con ripieni freddi russa, cocktail di gamberetti, tonno, avocado e scampi ecc.
- tramezzini (anche con pane colorato) con creme, salumi, arrostiti, insalate, salmone/storione/spada
- bocconcini al latte con salumi, insalate, maionesi, arrostiti, frittatine, verdure grigliate, pesci aff.
- Brioches salate e russole con salumi, arrostiti, insalate, maionesi, uova sode, acciughe ecc.
- Panettone gastronomico farcito con caviale, salmone, gamberi, patè
- Panettone fantasia farcito con frittate, russa, tonno, prosciutto cotto e crudo
- torta gastronomica farcita con tartara e decorata con caviale e salmone aff. con scritte a piacere
- crocchette quenelles e suppli di pollo, riso e mozzarella/ragout/piselli, verdure, pesce, ecc.
- torte rustiche salate con formaggio, uova, prosciutto, spinacci /melanzane/ asparagi /carciofi/peperoni
- Quiches lorenese e alsaziane con impasto di latte/uova/pancetta/formaggio/erbe
- Torta pasqualina con uova/ricotta/erbe e torta valdostana più alta con strati di prosciutto/uova/fontina
- Salatini di sfoglia classici pizette, treccine, ai wurstel, pomodoro, ecc.
- Salatini amburghesi con ripieni nuovi alle verdure/affumicati/funghi/tartufo/ecc.
- Altri prodotti come bastoncini al crudo, fagottini di lattuga e tonno, rotolini di alghe e riso, suchi, indivia zola e noci, grana e uva, bresaola e caprino, prugne al bacon, spiedini di bufala basilico e pomodorini
- e altre fantasie del nostro chef, sono da quantificare al momento

