ANGOLI

by DELIZIA RICEVIMENTI

SALATI
LIVE COOKING
CRUDITEE'
REGIONALI
ETNICO
GOLOSI
ALTRO

SALATI

ANGOLO DEI SALUMI DELLE ANTICHE MACELLERIE TOSCANE

- Finocchiona di Scarpaccia
- Mortadella di Prato I.G.P.
- Prosciutto toscano D.O.P. tagliato a mano nella morsa
- Salame toscano "Il Borgo"
- Salamino al Chianti Falorni
- Salamino al tartufo Falorni
- Salamino di cinghiale Falorni

ANGOLO DEL PASTORE CON SELEZIONE DI FORMAGGI AL TAGLIERE

[Serviti con selezione di mieli mono varietali, mostarde e salse piccanti]

- Caprini alle erbe e ai pepi
- Marzolino toscano
- Pecorino D.O.P. delle Balze Volterrane "Il Lischeto"
- Pecorino di Pienza stagionato
- Pecorino di Seggiano stagionato
- Ricotta Mugellana
- Caciocavallo campano
- Provolone affumicato

ANGOLO DELLE DELICATEZZE FRANCESI

[Serviti con mieli, mostarde e salse piccanti]

- Beaufort de Savoie
- Brie der Normandie
- Camembert
- Reblochon DOP
- Roquefort

Degustazione di Sauternes AOC in abbinamento

ANGOLO DEI FORMAGGI SPALMABILI

[Serviti con pepe nero macinato, olio extra vergine di oliva toscano e olio al tartufo nero]

- Caprini erborinati
- Crema di pomodori secchi
- Gorgonzola DOP con frutta fresca
- Pane Toscano tostato
- Ricotta fresca Mugellana
- Robiola fresca Astigiana
- Schiacciate all'olio extra vergine di oliva DOP
- Stracchino lombardo

Degustazione di Moscato DOC

ANGOLO DELLE MOZZARELLE [Serviti con pepe bianco e olio extravergine di oliva]

- Bocconcini di bufala
- Burrata Pugliese
- Ciliegine di fiordilatte campane
- Macedonia di pomodori Pachino, Sammarzano, insalatari e perini
- Treccioni di bufala

Emulsioni: di basilico, menta, olive nere

ANGOLO DEL FORNAIO CON PANE ARTIGIANALE TOSCANO

- Grissini fatti a mano al sesamo e olio evo
- Pagnotte artigianali ai cereali
- Pagnotte artigianali al mais
- Pane toscano
- Schiacciate all'olio e rosmarino
- Schiacciate alla cipolla
- Schiacciate con pomodori e origano

ANGOLO DEI PESCI AFFUMICATI

[Servito con varietà di burro aromatico, triangolini di pan carré tostato, pane alle noci, pane all'uvetta, pan brioche e croccantelle integrali dorate]

- Pesce spada
- Salmone
- Tonno

ANGOLO DELLE ZUPPE [3 a scelta]

- Crema di ceci e moscardini con rosmarino croccante
- Panzanella Toscana ai sapori dell'orto
- Pappa al pomodoro al profumo di basilico fresco
- Ribollita con olio extravergine d'oliva delle colline di mercatale
- Zuppa ai funghi porcini e nipitella
- Zuppa di farro della Garfagnana
- Zuppetta di moscardini in zimino al peperoncino

ANGOLO DELLA BRUSCHETTA CALDA

- Bruschetta bianca con porcini sott'olio e prosciutto di Praga
- Bruschetta con gorgonzola e speck all'olio agliato
- Bruschetta con scamorza, salsiccia e cime di rapa
- Bruschetta con tonno, cipolla fresca e origano di Sicilia
- Bruschetta margherita, con pomodoro e mozzarella al profumo di origano
- Bruschetta napoletana con capperi ed acciughe

ANGOLO DEL PIC-NIC

[Servito con assortimento di sott'oli artigianali: pomodori secchi, carciofini al prezzemolo, melanzane agliate, funghi trifolati ed erbette]

- Bowl di radicchietti di campo
- Bozza di pane pratese
- Finocchiona di Scarpaccia
- Il filoncino alle noci
- Lacrima di stracchino servita al cucchiaio
- Pecorini freschi e stagionati di Seggiano e Pienza
- Piccole omelette aromatizzate
- Prosciutto toscano DOP
- Salame Grevigiano della antica Macelleria Falorni
- Sfoglia di pomodori insalatari

MINI BURGERS ASSORTITI

- Burger con insalata e pomodori
- Burger con provola e insalata croccante
- Burger vegetariano con hamburger di patate e verdure
- Mini hot-dog con crauti e senape

PANINI DUCHESSE AL SESAMO ASSORTITI

- Bottoncino integrale valeriana e carciofino sott'olio
- Duchesse al sesamo con prosciutto di praga e salsa tartufata
- Duchesse con salame Toscano e pecorino

MINI CLUB SANDWICHES

- Mini club sandwiches con formaggio morbido, valeriana e prosciutto crudo toscano
- Mini club sandwiches con pollo, maionese e sedano croccante
- Mini club sandwiches con spinaci, mozzarella di bufala

ANGOLO DELLE PIZZE

[Pizze preparate dai nostri chef non a vista e servite su taglieri di legno, 3 gusti a scelta fra i seguenti]

- La Rossa con pomodoro, origano, aglio e olio extravergine di oliva delle colline fiorentine
- Margherita con mozzarella di bufala DOP
- Napoli con acciughe, capperi di Pantelleria e mozzarella
- Napoli con salsiccia e friarielli
- Pizza Bianca con prosciutto di Praga e rucola
- Pizza Bianca con prosciutto toscano e Pecorino
- Calabrese con n'duja e provola
- Margherita con speck e funghi porcini sott'olio
- Ortolana Bianca con verdure grigliate e mozzarella

FRITTA

- Panzerotto con ricotta e prosciutto
- Piccolo calzone con prosciutto cotto, ricotta, funghi e mozzarella
- Pizza fritta con pomodoro, ricotta, mozzarella di bufala e origano

COVACCINI E SCHIACCIATE

- Covaccino con olio extravergine di oliva e rosmarino
- Covaccino con patate e rosmarino
- Schiacciata alla cipolla
- Schiacciata con pomodori

"LIVE COOKING"

ANGOLO DEI FRITTI

- Anelli di cipolla
- Carciofini
- Coccoli fritti con ripieno di stracchino e julienne di prosciutto
- Fiori di zucca
- Polpettine dorate
- Salvia in foglie

ANGOLO DELLE OMELETTE

- Crema di formaggi
- Filangé di porri
- Prosciutto cotto e fontina
- Zucchine a tondino

ANGOLO DELLA PASTA

[preparazione live di una tipologie di pasta con due diverse salse]

- PASTA TRA CUI SCEGLIERE: Trofie, paccheri, gigli, maccheroncetti, gnocchetti
- SALSE TRA CUI SCEGLIERE: Pesto al basilico, salsa di pomodoro fresco, salsa ai funghi porcini, salsa alla norma (pomodoro, melanzane e ricotta salata), cacio e pepe, crema di zafferano ed erba cipollina.
- CONDIMENTI: Scaglie di parmigiano, pancetta croccante, tocchetti di mozzarella, basilico fresco, olio extravergine di oliva, pepe, sale e peperoncino

ANGOLO DELLE PIADINE

[Piadine calde della Romagna servite con maionese, tabasco, senape, ketchup]

- 'Nduja di Calabria con pasta di peperoncino
- Cipolle stufate alla piastra
- Crescenza fresca
- Mozzarella di bufala campana
- Pomodori
- Prosciutto di Parma
- Provola affumicata in fette
- Rucola dell'orto
- Salsa d'olive nere

ANGOLO DEL TRIPPAIO

[Accompagnati con coccini di salsa verde, piccante e oli aromatizzati]

- Il tegame di rame con Trippa alla fiorentina
- Poppa bollita
- Rosette di pane scavate con Lampredotto

ANGOLO DELLA GRIGLIATA DI CARNE

- Bruschette di pane grigliato con oli aromatizzati: al basilico, funghi e olio agliato
- Fagioli cannellini all'olio extravergine d'oliva
- Insalata di pomodori, cetrioli e radicchio
- Pollo, salsiccia, rosticciana, bistecca di manzo
- Verdure grigliate all'aceto balsamico

ANGOLO DELLA GRIGLIATA DI PESCE

[Serviti con verdure alla griglia e olio al basilico]

- Gamberoni al salmoriglio
- Seppia arrostita e salmoriglio
- Spiedini di polpo e patata
- Trancio di pesce spada alle erbe

ANGOLO DEL MARE IN PADELLA

[Due a scelta]

- Gambero lardellato con miele e brandy
- Seppioline in zimino con sfoglia di pane croccante e olio extra vergine di oliva
- Anelli di calamari arrostiti su crema di fagioli cannellini
- Tataki di Tonno, radicchi e verdure croccanti salse di soia e rafano

ANGOLO DEL MOZZARELLAIO [Serviti con pepe bianco e olio extravergine di oliva]

- Produzione a vista di treccine e nodini di mozzarella a cura del maestro casaro

PIZZATA LIVE

[Le pizze sono preparate da pizzaioli professionisti che mettono in scena uno spettacolo di show coking davanti ai vostri ospiti. La cottura avviene in forno a legna, il che rende la preparazione non solo un angolo di cucina tipica Italiana ma ricrea un evento dinamico con spettacoli di pizza acrobatica che coinvolgerà i vostri ospiti. Il noleggio del forno a legna è incluso nella quotazione.]

Gusti disponibili:

- CAPRESE: salsa di pomodoro, pomodorini ciliegini, olio extravergine di oliva, basilico, perline di mozzarella Fior di Latte e origano
- MARGHERITA: salsa di pomodoro, basilico, perline di mozzarella Fior di Latte, olio extravergine di oliva e Parmigiano
- MARINARA: salsa di pomodoro, olio extravergine di oliva, Parmigiano, basilico, aglio e origano
- NAPOLI: salsa di pomodoro, basilico, olio extravergine di oliva, perline di mozzarella Fior di Latte, capperi di Pantelleria e origano
- QUATTRO STAGIONI: salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, prosciutto cotto, olive e funghi champignon
- SALSICCIA: salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e salsiccia
- SALAMINO: salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante
- PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI: salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon
- BUFALA: salsa di pomodoro, basilico, mozzarella di Bufala campana, olio extravergine di oliva

  Ingredienti aggiuntivi su richiesta

CRUDITEÉ

DEGUSTAZIONE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CON CRUDITÉS DI VERDURE
[Servito con selezione di oli extravergine di oliva toscano DOP, Leccine, Moraiola, Frantoiane, Madonna dell'Impruneta]

- Cannellini lessati al profumo di salvia
- Pane toscano tostato
- Pepe macinato
- Tronchetti di verdure di stagione in pinzimonio
- Lacrima di stracchino
- Spicchio di gorgonzola

ANGOLO DELL'INSALATA
[Servito con salsa di yogurt, Vinaigrette e Citronette]

- Insalata di avocado con pomodorini, perline di mozzarelle e origano
- Insalata greca con Feta, pomodori, cetrioli ed olive nere
- Insalata verde con tonno, mais, pomodorini Pachino e cipolla bianca a julienne
- Radicchi misti di campo con scaglie di Pecorino e noci

CARPACCIO CORNER [3 a scelta]

- Carpaccio di cinghiale con mele Golden e Pecorino di Pienza in salsa Citronette
- Carpaccio di melanzana grigliata con olio extra vergine di oliva e timo
- Carpaccio di salmone marinato con sale e zucchero e spicchi di pompelmo
- Carpaccio di zucchina grigliata con feta greca e olio agliato
- Coppa stagionata in casa ai semi di finocchio
- Manzo marinato agli agrumi e piccole verdure in agrodolce
- Soprassata di polpo con salsa Citronette e prezzemolo riccio

ANGOLO DEL CRUDO DI MARE

- Crudo di branzino
- Gran plateau di molluschi stagionali
- Sashimi di tonno
- Scampi del tirreno

ANGOLO DELLE OSTRICHE (2 cad)

- Ostriche Royal o Fine Claire

Aperte davanti agli ospiti e servite su buffet in mastelli di legno con ghiaccio pilè e limoni di Sorrento

ANGOLO DELLE TARTARE [3 a scelta]
[possibilità di realizzare preparazione a vista con chef]

- Tartara di branzino con scorzetta di lime e arancio
- Tartara di gamberi con salsa rosa e paprika dolce
- Tartara di manzo battuta al coltello con olio extravergine di oliva e tabasco
- Tartara di manzo della Calvana con crema di burrata
- Tartara di salmone con cetriolini e spuma di burro agli aromi
- Tartara di tonno rosso con origano e con senape in grani

REGIONALI

ANGOLO SICILIANO [5 a scelta]

- Alici fresche marinate al limone
- Arancino di riso al ragù e pisellini
- Bocconcini di melanzana
- Bocconcini di pane con milza
- Calzoncini di pasta fritta
- Caponata di verdure alla Messinese
- Carpaccio di spada agli agrumi di Sicilia
- Mini cannoli farciti con mousse di ricotta cipolla rossa e aceto balsamico
- Mousse di tonno fresco con maggiorana
- Schiacciatine con panelle fritte (farina di ceci)
- Sfincione (schiacciata alta con pomodoro aglio e prezzemolo)

ANGOLO SUPER TUSCANY

- Rosetta 5 e 5 con cecina e crema di melanzane
- Crostino di fegatino e cibreo di pollo
- Fettina di bozza pratese con mortadella di Prato I.G.P
- Pappa al pomodoro fiorentina al profumo di basilico
- Insalatina di sbriciolona e Pecorino
- Pecorini di Pienza con mieli e mostarde in abbinamento
- Prosciutto toscano DOP tagliato a mano alla morsa
- Zuppetta di funghi porcini con coriandoli di Lardo di Colonnata

ANGOLO SUPER TUSCANY MARE

- Acciughe tirreniche marinate alla cipolla rossa e olio extravergine di oliva DOP
- Baccala alla Livornese
- Code di gambero in guazzetto
- Insalatina di fagioli cannellini con calamari arrostiti
- Moscardini stufati in tegame al vino rosso
- Polpo di scoglio al limone e prezzemolo
- Seppie in zimino

ANGOLO ITALY'S FINEST

- Bruschetta con fagioli zolfini della Garfagnana
- Bruschetta con olio extravergine di oliva DOP
- Carpaccio di fiocco di cinghiale con mele del Trentino
- Crostatina salata alla crema di tartufo nero del Casentino
- Crostoncino con formaggio morbido e bottarga di Sardegna
- Crudo di spigola del tirreno con verdure croccanti di stagione
- Grana stagionato 24 mesi con aceto balsamico di Modena
- Pecorino di Grotta con mostarda di cipolle di Tropea
- Salamino di toro dell'antica macelleria Falorni
- Treccione di bufala DOP Campana

ETNICO

(MINIMO PER 100 PERSONE)

ANGOLO DE SUSHI

[Chef giapponese prepara davanti agli ospiti (250 pezzi), con fornitura di bacchette, salsa di soia, wasabi e salviette umidificate]

- Maki (con cetriolo, avocado, radicchio giapponese, granchio-tonno/salmone ecc.)
- Nighiri (assortiti secondo disponibilità pesce fresco)
- Uramaki (assortiti secondo la creatività del maestro di sushi)

ANGOLO DEL SOMBRERO

[Servito con chili, salsa di pomodoro piccante, salsa al peperone rosso, salsa di avocado]

- Burrito: tortilla ripiena di carne di manzo e fagioli neri
- Cheviche de pescado (insalata di pesce crudo e marinato con limone e coriandolo)
- Chiles in nogada – peperoni ripieni di formaggio e noci
- Quesadilla di tortillas con formaggio, cipolle e pollo saltato
- Tacos ripieni con verdure piccanti

Bevande:

- Birra Corona e spicchi di lime
- Cocktail Margarita

ANGOLO IBERICO

- Jamon serrano tagliato al coltello
- Paella Valenciana servita in grandi padelle di ferro
- Tapas
- Tortilla di patate

Bevande:

- Sangria

ANGOLO U.S.A.

[Servito con ketchup, maionese, tabasco e senape]

- Alette di pollo piccanti con yogurt e salsa barbecue
- Burger di pesce
- Cheeseburger
- Chicken nuggets
- Costoline Texmex
- Hamburger
- Hot dog
- Patate arrosto con bacon

Bevande:

- Birra Budweiser
- Coca Cola

ANGOLO ARABO

- Bamieh (sauté di carne di vitella e spezie arabe)
- Couscous con verdure
- Falafel (polpette fritte di fave o ceci tritati con cipolla, aglio e coriandolo da abbinare con verdure al vapore e straccetti di carne serviti in scaldavivande in argento)
- Felfel u ciuma (salsa piccante)
- Riso Basmati al vapore con curcuma e cumino

Bevande:

- Infuso alla mela verde
- Karkadè
- Lassi con mango e pistacchio

ANGOLO BRASILIANO

- Abacaxi al forno con cannella
- Bolo de camarao
- Churrasco con salse in abbinamento
- Feijoada
- Manioca fritta
- Platano fritto

Bevande:

- Birra Brahma
- Cachaça
- Caipirinha

GOLOSITÀ

Tutti i prodotti di pasticceria sono di nostra produzione

ANGOLO DELLE CRÊPES DOLCI

[Flambate a vista con salse di frutta e fonduta di cioccolato o crema alla nocciola]

- Crêpes Gran Marnier
- Crêpes Suzette

ANGOLO DELLA NUTELLA

- Pancarrè croccante con trito di pistacchi
- Piadina con mascarpone e nutella
- Schiacciatine spolverate allo zucchero a velo

ANGOLO DEI BOMBOLONI [ITALIAN DONUTS]

[possibilità di farcitura live per i primi 30 min]

Creme disponibili:

- Crema Chantilly
- Crema nocciola
- Zabaione
- Crema al cioccolato
- Confettura albicocca/mora/frutti di bosco

Spolverati con zucchero a velo

ANGOLO DEI CANNOLI LIVE

[possibilità di farcitura live per i primi 30 min]

Creme disponibili:

- Ricotta
- Crema Chantilly
- Crema nocciola
- Zabaione
- Crema al cioccolato
- Crema al pistacchio

Con granella di pistacchio, di nocciola o di cioccolato in codette

ANGOLO DEL TIRAMISÙ

[possibilità di assemblamento live per i primi 30 min]

Tiramisù della tradizione con crema al mascarpone servito in coppa Martini o in tazza

ANGOLO DELLA FONDUTA DI CIOCCOLATO E CREME AROMATIZZATE

[Fragole, frutta di stagione, meringhe e lingue di gatto]

- Crema vaniglia al profumo di nocciola
- Crema zabaione e frutti di bosco
- Prenz di cioccolato fondente

SWEET BAR

- Cake pops
- Cup Cakes
- Donuts
- Fragole glassate al cioccolato bianco e amaro
- Macaroons

BUFFET DEI DOLCI [5 a scelta tra le seguenti torte e pasticceria mignon]

- Babà mignon al Rhum farciti alla crema
- Bavarese al Brunello con scorze di arance caramellate
- Budino al cioccolato con panna montata e fragole
- Crostata alla crema chantilly con frutta di stagione spolverata con zucchero a velo
- Delizia con crema al limone
- Millefoglie al cioccolato con fragole e spolverato al cacao
- Waffle glassato con crema Chantilly / crema alla nocciola / cioccolato / panna
- Zuccotto alla fiorentina bagnato con alchermes dell'Antica officina di Santa Maria Novella
- Coppa di crema Chantilly, sfoglia caramellata e zucchero a velo

ANGOLO DEI DOLCI TOSCANI
[Serviti con Vin Santo tradizionale fiorentino]

- Brutti ma buoni con pasta di mandorle lavorata a mano
- Cantuccini alla mandorla e al cioccolato della tradizione
- Cenci tradizionali glassati al cioccolato
- Schiacciata alla fiorentina farcita alla crema chantilly

GELATO
[Selezione di gelati in vari gusti serviti in coni di cialda croccante e coppetta]

- Carretto del gelato artigianale (5 gusti a scelta) con ruote riproduzione vecchio stile con personale addetto al servizio.
- Angolo del mastro gelatiere (2 gusti a scelta) con preparazione a vista del gelato e servizio in coppetta abbinato a salse di frutta, granelle e salse calde
- Bici-carretto del gelato (4 gusti a scelta)
- Fiat 500 d'epoca (4 gusti a scelta)
- Gelato truck (4 gusti a scelta) bordo di un originale furgone d'epoca VW

ANGOLO DEI CONFETTI
[Serviti in recipienti di vetro di varie forme e colori e coni di carta di riso o bustine di tessuto, 6 gusti a scelta]

- Selezione di confetti artigianali

ALTRO

ANGOLO DELLA FRUTTA FRESCA (DI STAGIONE)

- Frutta fresca di stagione tagliata e servita su ghiaccio pilè

ANGOLO DEL COCOMERO
[Servito con vassoio di fragole fresche e degustazione di Porto bianco e scuro]

- Cocomero al Porto bianco
- Cocomero scavato con mirepoix di polpa e ananas
- Spiedini di cocomero e melone

ANGOLO DEL TÈ E DELLE TISANE

- Assortimento di infusi e tisane
- Biscotti di fine pasticceria alla frolla
- Camomilla in fiore
- Latte intero
- Miele millefiori fettine di agrumi
- Thè verde

ANGOLO DEL WHISKY E RUM

- Ampia selezione di sigari
- Scelta di 3 etichette di Rum (Brugal, Pampero, Havana Club o simili)
- Scelta di 3 etichette di Whisky (Jack Daniels, Jonnie Walker, Jeb o simili)
- Selezione di cioccolato fondente