FINGER FOOD

by DELIZIA RICEVIMENTI

PRIMAVERA I ESTATE

MONOPORZIONI
FINGER FOOD
BRUSCHETTA & CROSTINI

AUTUNNO I INVERNO

MONOPORZIONI
FINGER FOOD
BRUSCHETTA & CROSTINI

CARNE

PESCE

VEGETARIANO

MONOPORZIONI

SERVITE IN COCCINI, PIATTINI, BICCHIERINI, COPPETTE O CUCCHIAIO ZAKOUSKI E CERAMICA

- Cremoso al prosciutto di Praga con mascarpone e ridotto di Barco Reale GLUTEN FREE
- Maialino croccante e topinambur col suo jus e germogli, servito con cialda di riso GLUTEN FREE
- Polpettina fritta di carne alla fiorentina su pomodoro piccante
- Tartare di manzo battuta al coltello con olio extravergine di oliva e tabasco GLUTEN FREE
- Tartare di manzo con maionese al sedano GLUTEN FREE

- Bicchierini di branzino affumicato, fragole e pistacchi GLUTEN FREE
- Bicchierino di avocado e mais con gamberetti e salsa rosa piccante GLUTEN FREE
- Bicchierino mantecato di baccalà con cialda di polenta, cipollina al miele e salsa di balsamico
- Cocktail di gamberi spolverato alla paprika
- Concassè di salmone semi affumicato, con porri e pistacchi GLUTEN FREE
- Cous Cous con verdure e code di gamberi saltati al miele
- Cubo di tonno scottato con senape e mandorle
- Gambero lardellato con miele e brandy GLUTEN FREE
- Involtino di spada e zucchine al pompelmo rosa GLUTEN FREE
- Macedonia di melone e gamberetti al pepe bianco GLUTEN FREE
- Moscardino in zimino servito con sfoglia di pane croccante
- Rotolo di branzino e gelatina di pomodoro e basilico GLUTEN FREE
- Taglio di tonno fresco ai semi di sesamo GLUTEN FREE
- Tartara di salmone con cetriolini e spuma di burro agli aromi GLUTEN FREE
- Tartara di tonno rosso con origano, julienne di zucchine e senape in grani GLUTEN FREE
- Tartare di salmone e avocado con gelatina al Mojito GLUTEN FREE
- Timballo di riso rosso agli scampi e Citronette GLUTEN FREE
- Tonno tataki agli agrumi con salsa di lattuga
- Zuppetta di moscardini al vino rosso con foglia di pane agliato

- Bavaresina con pomodorino gelificato e cremoso al pecorino di Scarperia GLUTEN FREE
- Budino al Parmigiano Reggiano con caramello al balsamico GLUTEN FREE
- Mini cheesecake salata con burrata e olive taggiasche
- Hummus di melanzane e yogurt GLUTEN FREE
- Insalata greca scomposta con cetriolo, pomodoro, feta greca e origano fresco GLUTEN FREE
- Insalatina di farro alle verdure in agrodolce e pecorino di Pienza
- Insalatina di miglio con zucchini, carotine e radicchio GLUTEN FREE
- La Cecina con il pepe nero e scaglie di pecorino di Pienza stagionato
- Panzanella ai sapori dell'orto con olio extra vergine di oliva
- Pappa al pomodoro con sfoglia di pane croccante, olio extravergine di oliva e foglia di basilico
- Piccoli gnudi con burro fuso e salvia
- Spuma di cetrioli con cubetti di pomodoro e foglia di basilico GLUTEN FREE
- Spuma di ricotta alle olive taggiasche GLUTEN FREE
- Timballino di parmigiana di melanzane gratinata al forno
- Tortino di miglio e verdure con broccolo romano GLUTEN FREE
- Tortino di zucchine con il suo fiore dry

FINGER FOOD

SERVITI SU VASSOIO A PASSAGGIO

- Calzoncino di pasta fritta con salsiccia e ricotta
- Cannolo di semi di sesamo e papavero ripieno con mousse di raveggiolo e mortadella di Prato con cialda di riso
- Conetti di bresaola con caprino e filetti di mandorla GLUTEN FREE
- Panzerotti con prosciutto cotto, mozzarella e pomodoro
- Rotolini di melanzane con mortadella e pistacchi

- Canapé al salmone e burro con germogli
- Fiori di pesce spada con caprino e scagliette di buccia di lime GLUTEN FREE
- Panino nero al carbone vegetale con tartare di branzino e germogli di barbabietola
- Tartalletta di brisè con cremoso al melone e gamberi

- Cilindri di Parmigiano Reggiano con crema di bufala e pomodorini secchi
- Tartelletta salata con cremoso al formaggio e erba cipollina
- Spiedini con mozzarellina e pomodorini Pachino GLUTEN FREE
- Tartellette di pasta brisée con tabbouleh alle verdure e menta fresca
- Tartina con formaggio Guttus e marmellata di more

BRUSCHETTA & CROSTINI

SERVITI SU VASSOIO A PASSAGGIO

- Bruschetta bianca con porcini sott'olio e prosciutto di Praga
- Bruschetta con Gorgonzola e speck all' olio agliato
- Bruschetta con paté di cannellini e salsiccia affumicata
- Bruschetta con scamorza, salsiccia e cime di rapa
- Crostino con salamino piccante e scamorza
- Crostino salsiccia e stracchino gratinati al forno

- Bruschetta napoletana con capperi ed acciughe
- Crostino con burro salato e salmone al pepe nero
- Crostino con robiola e bottarga di Muggine
- Crostino con salsa tartara e baccalà in olio cottura

- Bruschetta margherita con pomodoro e mozzarella al profumo di origano
- Crostini con fagioli cannellini e olio nuovo
- Crostino caprino e cipolle rosse caramellate
- Crostino con dadolata di pomodoro e basilico
- Crostino di pane nero con mousse di guttus e pere

MONOPORZIONI

SERVITE IN COCCINI, PIATTINI, BICCHIERINI, COPPETTE O CUCCHIAIO ZAKOUSKI E CERAMICA

- Bocconcino di muscolo lessato con spuma di salsa verde
- Cremoso di mortadella di Prato I.G.P. e pan brioche al pepe nero
- Insalatina di trippa con carote filangé ed olive nere
- Lampredotto con fagioli al pepe nero
- Spuma di fegatini al Vin Santo e crumble alla salvia
- Tartare di manzo battuta al coltello con olio extravergine di oliva e tabasco
- Tortino di cavolfiore con filangé di prosciutto crudo D.O.P. toscano

- Bicchierino di baccalà mantecato, con disco di polenta, cipollina al miele e salsa di aceto balsamico
- Cheesecake salata al gorgonzola
- Cocktail di gamberi spolverato alla paprika
- Concassé di salmone semi affumicato con porri e pistacchi
- Cous Cous con verdure e code di gamberetti spadellati
- Cremoso alle lime con baccalà in olio cottura
- Cubo di tonno scottato con senape e mandorle
- Gambero saltato con miele, brandy su crema di patate
- Involtino di pesce spada e zucchine al pompelmo rosa GLUTEN FREE
- Moscardino in zimino servito con sfoglia di pane croccante
- Taglio di tonno fresco ai semi di sesamo
- Tartara di branzino e limone con capperi e maionese di barbabietola
- Tartare di salmone e Guacamole con gelatina di Tequila
- Timballo di riso rosso agli scampi e Citronette all'arancia
- Tonno tataki agli agrumi con salsa di lattuga
- Tortino di miglio e verdure con broccolo romano GLUTEN FREE
- Zuppetta di moscardini al vino rosso con foglia di pane agliato

- Budino al Parmigiano Reggiano con riduzione di Chianti Classico
- Cremoso di pecorino e barbabietola rossa
- Mini Cheesecake salata con burrata e olive taggiasche
- Hummus di ceci e yogurt
- Insalatina di miglio con zucchini, carotine e radicchio
- Monoporzione di cuori di carciofi con pere e Taleggio
- Mousse di gorgonzola con julienne di sedano croccante
- Pappa con cavolo verza, fagioli, olio extravergine di oliva e verdurine disidratate
- Piccoli gnudi con burro fuso e salvia
- Rocher di caprino alle mandorle e crema di zucca gialla
- Timballino di zucca gialla alla parmigiana
- Tortino di cavolo nero con fontina e crema di burrata

FINGER FOOD

SERVITI SU VASSOIO A PASSAGGIO

- Calzoncino di pasta fritta con salsiccia e ricotta
- Conetti bresaola con caprino e filetti di mandorla
- Piccoli panzerotti alla mozzarella, prosciutto cotto e pomodoro
- Sandwich con spuma di mortadella di Prato I.G.P. e sfoglia di mela verde

- Canapè al salmone e burro con germogli
- Fiori di pesce spada con caprino e scagliette di buccia di lime
- Panino nero al carbone vegetale con tartare di branzino e germogli di barbabietola

- Cilindri di Parmigiano Reggiano con crema di bufala e pomodorini secchi
- Rocher di caprino con crema di zucca
- Tartalletta di brisée con caprino e cipolla in agro
- Tartelletta salata con Tabbouleh alle verdure e menta fresca
- Tartina con formaggio Roquefort e marmellata di more

BRUSCHETTA & CROSTINI

SERVITI SU VASSOIO A PASSAGGIO

- Bruschetta con gorgonzola e speck all'olio agliato
- Bruschetta con scamorza, salsiccia e cime di rapa
- Crostino con n'duja e ricotta gratinato
- Crostino con paté di fegato al Vin Santo
- Crostino con salamino piccante e scamorza
- Crostino salsiccia e stracchino gratinato al forno

- Bruschetta napoletana con capperi ed acciughe
- Crostino con burro salato e salmone al pepe nero
- Crostino con robiola e gamberi
- Crostino con salsa tartara e baccalà in olio cottura

- Bruschetta con cavolo nero
- Bruschetta margherita con pomodoro e mozzarella al profumo di origano
- Crostini con fagioli cannellini e olio extravergine di oliva
- Crostino di pane nero con mousse di Gorgonzola e pere