

# ANTIPASTI

COOKING  
AROUND  
EVENT & CATERING

## DI CARNE :

- ▶ - GIRELLO DI MANZO MARINATO ALLE ERBE CON PHILADELPHIA ALLA SENAPE E ANETO ( gluten free)
- ▶ - SPIEDINI DI MOZZARELLINE ALLA CAPRESE (gluten free)
- ▶ - MILLEFOGLIE DI ROAST-BEEF ALL'INGLESE CON SPINACINO E MANDORLE (gluten free)

## DI PESCE :

- ▶ - TAGLIATA DI TONNO RUCOLA GRANA E POMODORINO CONFIT (gluten free)
- ▶ - COCKTAIL DI GAMBERETTI AL PASSION FRUIT E PISTACCHIO (gluten free)

## VEGAN :

- ▶ - AFFETTATO DI SEITAN CON TOFU ALLE OLIVE SU CROSTONE E SALSA TARTARA
- ▶ - INSALATA ALLA GRECA CON TOFU MARINATO E CIPOLLA CROCCANTE (gluten free)
- ▶ - BARCHETTE CON HUMMUS DI CECI BANANA E CURCUMA
- ▶ - MINIBURGHER VEGAN CON CONFETTURA DI CIPOLLA DI TROPEA

# PRIMI

COOKING  
AROUND  
EVENT & CATERING

## VEGAN :

- ▶ -RISOTTO ALLA ZUCCA CON SALSICCIA E CASTAGNE UBRIACHE (gluten free)
- ▶ -MEZZE MANICHE CON CAPESANTE POMODORINO CONFIT E LEMONGRASS

- ▶ -PASTA VEGAN AL RAGU DI LENTICCHIE E SEITAN
- ▶ -COUS-COUS AL CURRY E JULIENNE DI VERDURE CON TEMPEH CROCCANT

# SECONDI

COOKING  
AROUND  
EVENT & CATERING

## DI CARNE :

- ▶ - ROLLATINA DI VITELLO AI FUNGHI CON POLENTINA ALLE ERBE (gluten free)

## DI PESCE :

- ▶ ROSA DI BRANZINO GRATEN CON SOUTE' DI VERDURE CROCCANTI (gluten free)

## VEGAN :

- ▶ - MEDAGLIONI DI SEITAN AL PEPE VERDE SU CROSTONE DI PANE
- ▶ - SEITAN ALLA VENEZIANA CON POLENTA

# MENU' BAMBINI

COOKING  
AROUND  
EVENTS & CATERING

- ▶ - GNOCCHI AL RAGÙ
- ▶ - PASTA AL POMODORO
- ▶ - COTOLETTA DI POLLO
- ▶ - PATATINE FRITTE

# FINE SERATA

COOKING  
AROUND  
EVENTS & CATERING

- SPIEDINI DI FRUTTA
- Pochi minuti prima della mezzanotte verrà servito zampone con lenticchie e il panettone .