

BanAnna

KITCHEN

la nostra selezione di piatti unici per l'autunno e l'inverno, dove la tradizione incontra l'innovazione



1/5

FINGER FOOD

cibi deliziosi in mini porzioni,
pronti per essere assaporati con le mani!



Triangolini di pizzette rosse con mozzarella e basilico

Piatto ideale per l'estate

Triangolini di pizzette rosse, con una base fragrante e ricca di pomodoro, con mozzarella filante e foglie di basilico fresco, per un boccone semplice ma irresistibile.



VEGETARIANO



Tacos con guacamole e salmone affumicato

Piatto ideale in ogni stagione

Tacos croccanti farciti con una crema di guacamole fresca e cremosa, completati da fette sottili di salmone affumicato.

Si può sostituire il salmone con i gamberi o con la feta.





Sushi con salsiccia di Bra e peperoni in agrodolce

Piatto ideale in ogni stagione

Un sushi innovativo che unisce la tradizione giapponese con il sapore rustico italiano: salsiccia di Bra saporita avvolta in riso sushi e accompagnata da peperoni in agrodolce, creando un contrasto di sapori ricchi e freschi.



Paninetti con salsiccia di Bra, verza e mayo alla senape

Piatto ideale in ogni stagione

Paninetti soffici farciti con salsiccia di Bra saporita, verza stufata e una maionese alla senape.





Blinis con salmone affumicato, caprino al lime e pesche caramellate

Piatto ideale in ogni stagione

I blinis, morbidi e soffici, sono la base perfetta: il salmone affumicato, ricco e saporito, si fonde con il caprino fresco al lime, che aggiunge una nota cremosa e agrumata. Le pesche caramellate, dolci e leggermente zuccherate, completano il piatto.



Mini tortillas con guacamole, baccalà fritto e mayo piccante

Piatto ideale in ogni stagione

Mini tortillas morbide e avvolgenti, farcite con guacamole cremoso, baccalà fritto croccante e una delicata mayo piccante.

Oppure versione con pulled pork o gamberi.





Mini tortillas con guacamole, cavolo rosso, mayo al curry, gamberi teriyaki e mango

Piatto ideale in ogni stagione

Mini tortillas farcite con guacamole cremoso, cavolo rosso croccante, maionese al curry, gamberi teriyaki e dadini di mango, un mix vivace e colorato di sapori esotici.



Tartellette salate o paninetto con gambero in salsa tartufata

Piatto ideale in ogni stagione

Tartellette salate croccanti o paninetti soffici, farciti con un gambero succulento avvolto in una salsa tartufata cremosa.

I gamberi possono essere anche flambè all'arancia o al sesamo.





Puffetti pulled pork, cavolo rosso, mayo e cipolla caramellata

Piatto ideale in ogni stagione

Equilibrio perfetto tra il sapore succoso del pulled pork, la croccantezza leggermente amarognola del cavolo rosso, la cremosità della maionese e la dolcezza avvolgente della cipolla caramellata.



UN NOSTRO MUST





Cappuccino alla zucca con gorgonzola

Piatto ideale per l'autunno e per l'inverno

Un cappuccino salato a base di vellutata di zucca, arricchito dalla cremosità del gorgonzola sotto forma di spuma leggera, per un equilibrio perfetto tra dolcezza e sapidità.



VEGETARIANO





Bon bon di battuta di fassona con topping a scelta

Piatto ideale per l'autunno e per l'inverno

Il topping può essere: salsa tonnata e sale nero, gorgonzola e nocciole, fonduta e cipolla caramellata, zabaione salato e nocciole...



Falafel con salsa a scelta

Piatto ideale in ogni stagione

I falafel sono croccanti polpette mediorientali a base di ceci, erbe fresche e spezie, fritti fino a doratura. La salsa può essere allo yogurt o alla tahina e lime.



VEGANO





Uova di quaglia con mayo al curry e cipolla croccante

Piatto ideale in ogni stagione

Le uova di quaglia sono arricchite da una maionese al curry cremosa e saporita, che aggiunge un tocco speziato e vellutato. Il tutto è completato da cipolla croccante, che dona un piacevole contrasto di consistenze.

VEGETARIANO



Mini piadine con squacquerone, crudo, avocado e pomodorini confit

Piatto ideale in estate

Mini piadine morbide e fragranti, farcite con cremoso stracchino, prosciutto crudo dal sapore delicato e pomodorini confit.

Oppure con gorgo, cotto GranBiscotto, pere caramellata e timo.





Paninetti allungati con gamberi in salsa tartara

Piatto ideale in ogni stagione

Morbidi paninetti allungati farciti con gamberi succosi e croccanti, avvolti in una cremosa salsa tartara.



Polpettine di riso, tonno, piselli e pecorino

Piatto ideale per l'estate

Croccanti polpettine di riso arricchite con tonno, piselli e pecorino, dorate alla perfezione per un mix irresistibile di sapori e consistenze.





Bao con diverse farciture

Piatto ideale in ogni stagione

Bao soffici e leggeri, farciti con una varietà di ingredienti gustosi come carne di maiale sfilacciata o gamberi e altre verdure.



Mini riso al salto con fonduta

Piatto ideale in ogni stagione

Mini riso al salto croccante, dorato e perfettamente grigliato, accompagnato da una ricca e cremosa fonduta.

Il riso può essere allo zafferano o al radicchio e cipollotto.



VEGETARIANO





Paninetto con peperoni in agrodolce e tonnata

Piatto ideale per l'estate

Un paninetto fragrante farcito con peperoni in agrodolce caramellati e una cremosa salsa tonnata, per un contrasto di sapori irresistibile.



Conetti salati con caprino e pomodorini confit

Piatto ideale in ogni stagione

Conetti salati croccanti, farciti con cremoso caprino e arricchiti da pomodorini confit dolci e intensi.

Si può sostituire il caprino con l'insalata russa e capperi o con salsa robiola e tonno, peperone agrodolce e capperi.



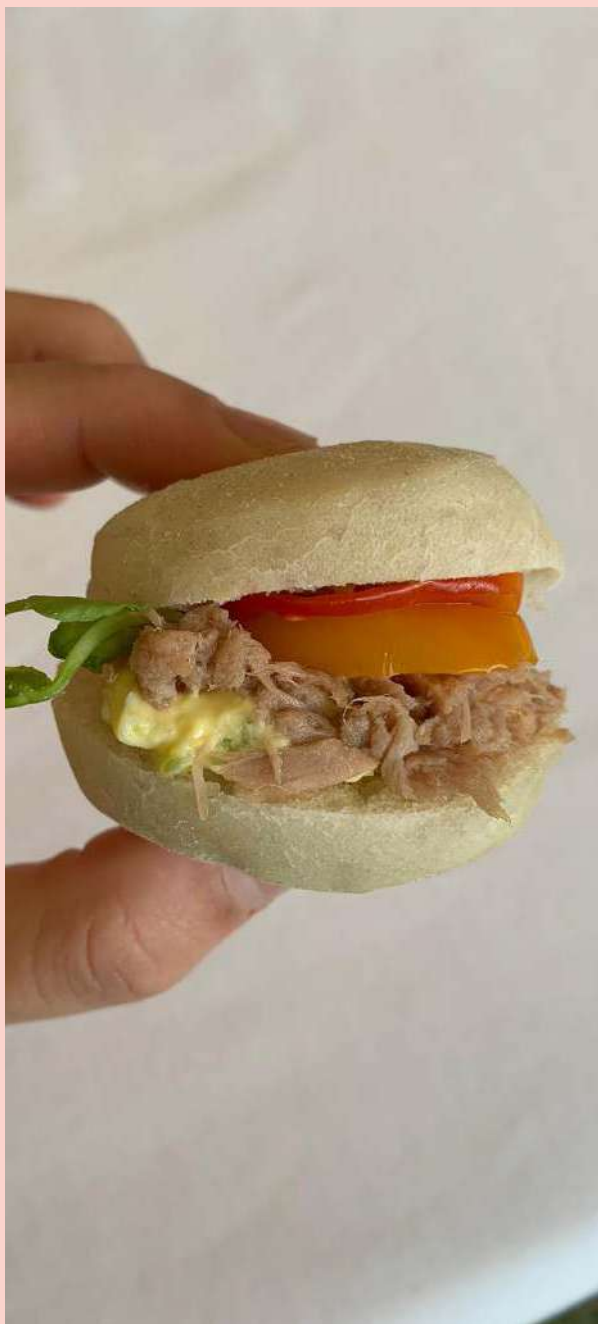
VEGETARIANO



Paninetti pan bagnat

Piatto ideale per l'estate

Soffici paninetti in stile pan bagnat con tonno, uova sode, pomodori e insalata, per un morso ricco di sapori mediterranei.



Focaccia al carbone con burro, acciughe e scorza di lime

Piatto ideale in ogni stagione

La focaccia dal colore scuro e il sapore unico del carbone si sposa perfettamente con la cremosità del burro e la sapidità delle acciughe, mentre la scorza di lime aggiunge una nota fresca e agrumata che bilancia il tutto.





Crudità di verdure con hummus di ceci

Piatto ideale in ogni stagione

Le verdure variano in base alla stagione; l'hummus di ceci può essere sostituito con un'altra salsa come tonnata o salsa yogurt.

VEGANO



Mini ribs glassate con mayo piccante

Piatto ideale in ogni stagione

Tenere mini ribs glassate con una salsa dolce e affumicata, servite con una mayo piccante e cremosa per un contrasto esplosivo di sapori.





Vitello tonnato

Piatto ideale in ogni stagione

Il vitello tonnato è un classico piatto della cucina italiana, composto da fette sottili di vitello lessato, ricoperte con una cremosa salsa tonnata a base di tonno, maionese, acciughe e capperi.



Mozzarelline di bufala con acciughe e pomodorino confit

Piatto ideale per l'estate

Mozzarelline di bufala fresche e cremosi, accompagnate da acciughe saporite e pomodorini confit .
Oppure mozzarelline farcite con bottarga, basilico e scorza di lime.





Involtini vietnamiti con salsa al burro d'arachidi

Piatto ideale in ogni stagione

Involtini di verdure fresche e croccanti, avvolti in foglie sottili e leggeri, accompagnati da una cremosa salsa al burro d'arachidi che aggiunge un tocco esotico e saporito.

Si può anche aggiungere della feta all'interno degli involtini.



VEGANO



Chips di patate dolci con caprino, noci pecan e melograno

Piatto ideale per l'autunno e l'inverno

Le chips di patate dolci croccanti, abbinata al cremoso caprino, alle noci pecan per un tocco croccante e al melograno per una nota fresca e dolce, creano un mix di sapori irresistibile.



VEGETARIANO





Tramezzini con tonno e carciofini

Piatto ideale in ogni stagione

Il tonno morbido e saporito si abbina alla freschezza dei carciofini sott'olio, creando un contrasto di consistenze perfetto. Il pane può essere ai cereali o al carbone



Puffetti al cotechino, insalata e salsa alla senape

Piatto ideale per l'inverno

Una combinazione irresistibile: il cotechino morbido e saporito, l'insalata fresca che aggiunge croccantezza, il tutto avvolto in una soffice puffetto e impreziosito da una salsa alla senape.





Cubotti di salmone marinato croccante con mayo piccante

Piatto ideale in ogni stagione

Il salmone marinato e poi croccante all'esterno si sposa perfettamente con la morbidezza della maionese piccante, che aggiunge un tocco di vivacità al piatto.



Tagliere di formaggi misti e composte varie



Piatto ideale in ogni stagione

Tagliere di formaggi misti, che offre una selezione di sapori e consistenze, accompagnato da composte varie, per un perfetto equilibrio tra il salato dei formaggi e la dolcezza delle composte.

Si può anche optare per una forma intera di gongonzola Baruffaldi da 8kg.

VEGETARIANO





Datteri ripieni di caprino, mandorle e melograno

Piatto ideale in ogni stagione

La dolcezza dei datteri si sposa perfettamente con la cremosità del caprino, la croccantezza delle mandorle e la freschezza del melograno.



VEGETARIANO



Tigelle alla mortadella

Piatto ideale in ogni stagione

Tigelle calde e morbide, farcite con fette sottili di mortadella profumata.

La farcitura può essere anche con crudo, stracchino e rucola.





Tarte tatin di cipolle

Piatto ideale in ogni stagione

Tarte Tatin di cipolle, una variante saporita del classico dolce, con cipolle caramellate e morbide, avvolte in una crosta dorata e burrosa. Le cipolle possono essere sostituite con pomodorini o con zucca.



VEGETARIANO



Tartellette salate con salsa tonnata, peperoni in agrodolce e cipolla croccante

Piatto ideale in ogni stagione

Tartellette salate croccanti, farcite con una delicata salsa tonnata, arricchite da peperoni in agrodolce che aggiungono un tocco di dolcezza e acidità, e completate da cipolla croccante.





Mini avocado toast con feta, semi misti e ravenello

Piatto ideale in ogni stagione

Mini avocado toast, con una base cremosa di avocado, arricchita da feta sbriciolata, semi misti croccanti e fette sottili di ravenello fresco. La feta può essere sostituita con il salmone o con gamberi flambé.



versione VEGETARIANA



Bignè salati

Piatto ideale in ogni stagione

I bignè salati sono delicati bocconcini di pasta choux farciti con una crema di caprino fresco, profumato aneto e salmone affumicato, perfetti come antipasto elegante.





Puffetto BLT (Bacon, lattuga e pomodoro)

Piatto ideale in ogni stagione

Il Puffetto BLT è una deliziosa variante del classico panino BLT. Con bacon croccante, lattuga fresca e pomodoro succoso, ogni morso è un perfetto equilibrio di sapori e consistenze.



Cubotti di frittata di patate, cipolle e rosmarino con mayo spicy

Piatto ideale in ogni stagione

Cubotti di frittata dorata e soffice, arricchiti dal sapore rustico di patate, cipolle e rosmarino, serviti con una maionese piccante per un tocco di vivace contrasto.



VEGETARIANO





Tramezzini con mayo al cavolo viola e tonnata al sedano

Piatto ideale in ogni stagione

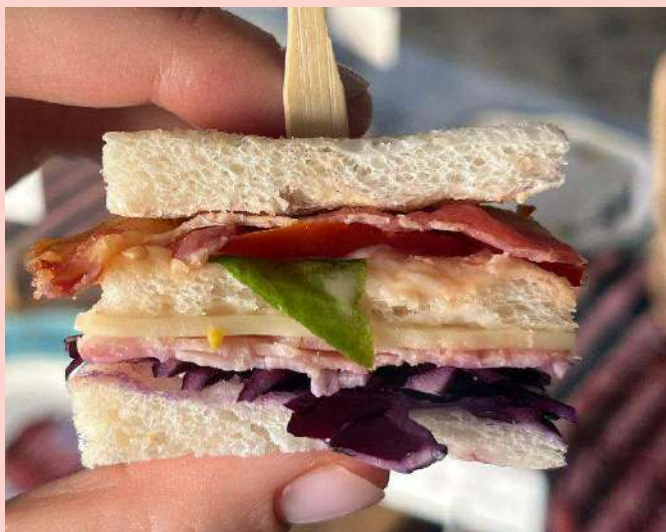
Tramezzini originali e gustosi, con un tocco creativo: una maionese al cavolo viola che dona colore e un sapore leggermente croccante, abbinata a una salsa tonnata al sedano che aggiunge freschezza e un delicato retrogusto aromatico.



Club sandwich

Piatto ideale in ogni stagione

Il club sandwich è un panino doppio, ricco e gustoso, solitamente composto da tre fette di pane tostato farcite con fesa di tacchino, bacon croccante, lattuga, pomodoro e maionese.





Puffetto con tomino, senape al miele e chips di zucca

Piatto ideale per l'autunno e l'inverno

Un soffice puffetto farcito con tomino fuso, senape al miele dal gusto equilibrato e croccanti chips di zucca, per un contrasto perfetto di morbidezza, dolcezza e croccantezza.

*Il timbro personalizzato ha un costo aggiuntivo.



VEGETARIANO



Crostini stracchino e salsiccia

Piatto ideale in ogni stagione

Crostini caldi con stracchino cremoso e salsiccia di Bra cruda, un abbinamento tipico piemontese ricco e saporito.





Mini farinate con stracchino, crudo, avocado e pomodorino confit

Piatto ideale in ogni stagione

Mini farinate croccanti e morbide, farcite con cremoso stracchino, prosciutto crudo saporito, avocado fresco e pomodorini confit.

Le farinate possono essere farcite con stracchino asparagi (se di stagione) e granella di nocciole.



versione VEGETARIANA



Tartellette brisé con dadolata di avocado al pepe rosa, trota salmonata e scorza di lime

Piatto ideale in ogni stagione

Tartellette di pasta brisée farcite con una fresca dadolata di avocado al pepe rosa, trota salmonata e scorza di lime, per un antipasto elegante e profumato dagli accenti agrumati.





Caramelle speck e camembert

Piatto ideale in ogni stagione

Sfiziosi finger food fatti da sottili fette di speck che avvolgono un morbido cuore di camembert, creando un contrasto tra il salato e il cremoso. Quando scaldate, il cuore diventa filante e ricco di sapore.



Uova ripiene piemontesi o uova alla diavola

Piatto ideale in ogni stagione

Le uova ripiene sono un antipasto dove le uova sode vengono tagliate a metà e il tuorlo viene mescolato con maionese, senape e spezie, a volte con l'aggiunta di paprika o peperoncino per un tocco "diavolesco".



VEGETARIANO





Mini quiche salate al curry e verdure

Piatto ideale in ogni stagione

Mini quiche salate dal sapore avvolgente, arricchite con un tocco di curry che esalta il gusto delle verdure miste, racchiuse in una base fragrante e dorata.

Si può aggiungere patè d'olive, pancetta...etc



VEGETARIANO



Crispy rice con con avocado, tartare di salmone e cavolo rosso

Piatto ideale in ogni stagione

Riso croccante e dorato, arricchito da fette di avocado cremoso, tartare di salmone fresco e cavolo rosso croccante, per un piatto che unisce freschezza e sapidità.

Il pesce può essere tonno, gambero...etc



Pane e acciughe scomposto

Piatto ideale in ogni stagione

Un'interpretazione moderna del classico pane e acciughe: crostini croccanti serviti con filetti di acciuga, creme e guarnizioni a parte, per una degustazione raffinata e scomposta.





Supplì pomodoro e mozzarella

Piatto ideale in ogni stagione

Supplì croccante fuori e morbido dentro, con un cuore filante di mozzarella e un sugo di pomodoro ricco e saporito, per un classico intramontabile della cucina romana.



VEGETARIANO



Crostini di pane ai fichi e noci con burro montato datteri e acciughe

Piatto ideale in ogni stagione

Crostini croccanti di pane ai fichi e noci, arricchiti dalla morbidezza del burro montato ai datteri e dal sapore intenso e umami delle acciughe.





Tagliere di salumi

Piatto ideale in ogni stagione

Tagliere di salumi assortiti, con una selezione di prelibatezze come prosciutto crudo, salame, mortadella e coppa, accompagnati da pane croccante.

Si può anche optare per una forma intera di prosciutto crudo di Roccaforte Mondovì.



Torta salata porri, gorgonzola e noci pecan

Piatto ideale per l'autunno e l'inverno

Torta salata dal sapore ricco e avvolgente, con un ripieno cremoso di porri stufati, gorgonzola dal carattere deciso e noci pecan croccanti.



VEGETARIANO





Vol au vent con gorgonzola, pere caramellate, noci e miele

Piatto ideale per l'autunno e l'inverno

Mini vol-au-vent leggeri e friabili, farciti con cremoso gorgonzola, pere caramellate dolci e aromatiche, noci croccanti e un filo di miele.



VEGETARIANO





Polpette alla barbabietola con guacamole

Piatto ideale per l'autunno e l'inverno

Polpette morbide e saporite a base di barbabietola, dal gusto dolce e terroso, servite in alternativa al guacamole con una fresca salsa di yogurt arricchita da una nota piccante di senape.



VEGETARIANO





Monoporzioni di vellutate di zucca, caprino, nocciole e semi di zucca

Piatto ideale per l'autunno e per l'inverno

Una vellutata cremosa di zucca arricchita dalla freschezza del caprino, la croccantezza delle nocciole tostate e il tocco rustico dei semi di zucca.



VEGETARIANO



Crema di zucca con lenticchie e feta

Piatto ideale per l'autunno e l'inverno

Una vellutata di zucca dal sapore dolce e avvolgente, arricchita dalla consistenza morbida delle lenticchie e dal tocco sapido e cremoso della feta sbriciolata.



VEGETARIANO





Mini toast con cotto, senape e fontina



Piatto ideale in ogni stagione

Mini toast dorati e croccanti, farciti con morbido prosciutto cotto, un velo di senape piccante e fette di fontina cremosa.

I toast possono essere anche speck e brie o salsa tartufata con cotto e formaggio.

*Il timbro personalizzato ha un costo aggiuntivo.



Paninetti con gamberi in salsa teriyaki, maio al wasabi, lattuga

Piatto ideale in ogni stagione

Paninetti soffici farciti con gamberi glassati in salsa teriyaki, maionese al wasabi e croccante lattuga, per un morso fresco e dal gusto fusion.





Bon bon di formaggio di capra e mirtillo con granella di nocciole

Bon bon delicati di formaggio di capra e mirtillo, avvolti in una croccante granella di nocciole, per un contrasto armonioso tra cremosità, dolcezza fruttata e croccantezza.



VEGETARIANO



Cheese naan

Piatto ideale in ogni stagione

Il cheese naan è un soffice pane indiano lievitato e farcito con formaggio fuso, cotto su piastra.



VEGETARIANO



2/5

PRIMI PIATTI

primi piatti avvolgenti, dai sapori equilibrati,
dove gli ingredienti si fondono in un'armonia perfetta!



Ravioli di borragine con fonduta al pamigliano

Piatto ideale in ogni stagione

Piccole delizie di pasta fresca ripiene di questa pianta aromatica, serviti con una fonduta cremosa al parmigiano che esalta il loro sapore delicato. Il condimento può essere burro e salvia; le zucchine e i fiori di zucca solo se di stagione



VEGETARIANO



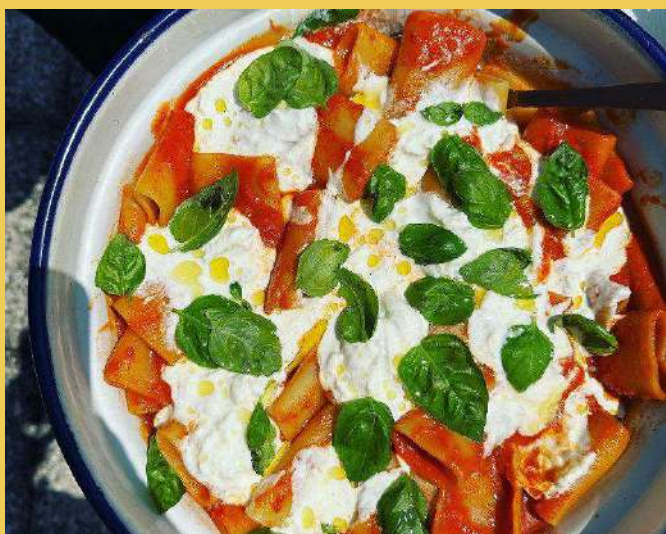
Paccheri pomodoro, stracciatella e basilico

Piatto ideale in ogni stagione

Paccheri conditi con un sugo di pomodoro fresco e arricchiti dalla cremosità della stracciatella e dal profumo intenso del basilico, per un piatto semplice ma ricco di gusto e freschezza.



VEGETARIANO





Plin al sugo d'arrosto

Piatto ideale in ogni stagione

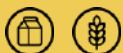
I plin, piccoli e delicati ravioli piemontesi, vengono serviti con un ricco e saporito sugo d'arrosto, che avvolge ogni morso con il gusto intenso della carne e delle erbe aromatiche.



Paccheri alla zucca, guanciale e pecorino

Piatto ideale per l'autunno e l'inverno

I paccheri alla zucca sono un piatto ricco e confortante, con la dolcezza della zucca che si sposa perfettamente con il guanciale croccante e il sapore deciso del pecorino, creando un equilibrio perfetto tra cremosità e sapidità..





Lasagna vari gusti

Piatto ideale in ogni stagione

Un piatto irresistibile di strati di pasta fresca, ragù ricco e saporito, besciamella cremosa e formaggio filante, che si fondono insieme per creare un piatto caldo e confortante.

La lasagna può essere verde al pesto e zucchine, oppure classica al ragù o zucca e salsiccia.



versione VEGETARIANA





Risotto con latte di cocco, chutney di mango e tartare di gambero rosso al lime

Piatto ideale in ogni stagione

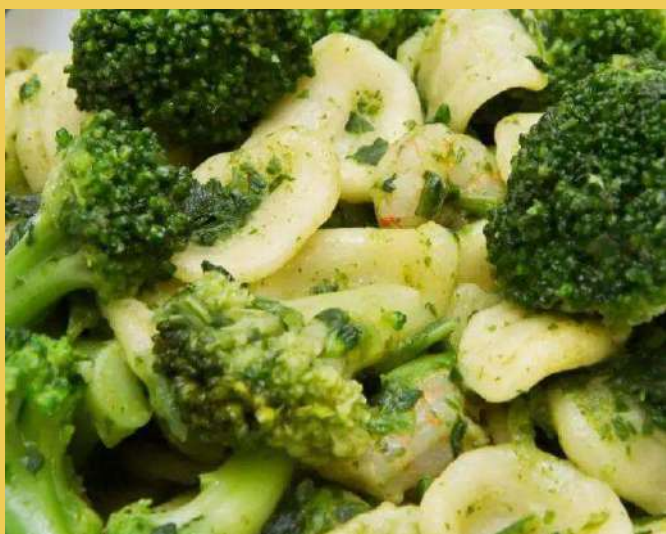
Risotto mantecato con latte di cocco, servito con chutney di mango speziato e completato da una tartare di gambero rosso marinata al lime, per un piatto elegante dai contrasti esotici.



Orecchiette ai broccoli con pan grattato alle acciughe

Piatto ideale per l'autunno e l'inverno

Orecchiette al dente, condite con broccoli croccanti e arricchite da un pan grattato saporito alle acciughe, per un piatto rustico e gustoso. Il pan grattato può essere classico quindi il piatto diventa vegano.





Risotto zucca, fonduta al pecorino e semi di zucca o guangiale croccante

Piatto ideale per l'autunno e l'inverno

Risotto cremoso alla zucca, arricchito da una fonduta al pecorino saporita e completato da croccanti semi di zucca.

Il risotto può essere anche al radicchio e gorgonzola con melograno e nocciole.



Risotto allo zafferano con spuma al Roquefort o con stracciatella e tartare di gambero

Piatto ideale in ogni stagione

Risotto cremoso allo zafferano, dai toni dorati e aromatici, arricchito con una spuma delicata di Roquefort che ne esalta il sapore, oppure con la freschezza della stracciatella e la delicatezza della tartare di gambero.



versione VEGETARIANA





Ravioloni al limone burro e salvia con pistacchi

Piatto ideale in ogni stagione

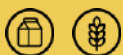
Si consiglia questo piatto per piccoli numeri (max 20 persone)

Ravioloni dal ripieno fresco e aromatico al limone, conditi con burro e salvia per un tocco di semplicità e sapore, e arricchiti da croccanti pistacchi tritati, per un piatto che unisce freschezza, cremosità e un pizzico di croccantezza.



VEGETARIANO

Sciuscià al ragù Napoletano



Piatto ideale in ogni stagione

Il raviolo può essere anche ripieno di: cicoria ripassata e uvetta; borragine, bietoline bio, aglio di Vessalico e maggiorana; ossobuco e gremolada (intingolo di prezzemolo, acciughe e limone), Robiola di Roccaverano e tartufo nero; zucchine, stracciatella e basilico DOP; orata e patate arrostiti; spinaci al burro, ricotta e noce moscata.





Risotto con sugo alle noci, crema al gorgonzola e salsa di more

Piatto ideale in ogni stagione

Risotto cremoso con un ricco sugo alle noci, arricchito da una vellutata crema al gorgonzola che ne esalta la profondità di sapore, e completato da una salsa di more.



VEGETARIANO



3/5

SECONDI e ANTIPASTI

secondi piatti ricchi di sapori, dove la carne o il pesce si fondono con salse aromatiche e contorni colorati, creando un equilibrio perfetto.



Guancia di vitello con purea di patate e carotine

Piatto ideale in ogni stagione

La guancia di vitello è un taglio tenero e saporito, cotto lentamente fino a diventare morbido e succulento. Viene servita con purea di patate cremosa e dolci carotine. Le patate possono essere al forno accompagnate da piselli freschi, se in stagione.



Gamberi flambè su crema di ceci

Piatto ideale in ogni stagione

Gamberi succosi flambati per esaltarne il sapore, serviti su una morbida crema di ceci, per un piatto raffinato che combina la delicatezza dei gamberi con la cremosità e il gusto rustico dei ceci.



Zucca al forno con fonduta e nocciole

Piatto ideale per l'autunno e l'inverno

Zucca dolce e morbida, arrostita al forno e arricchita da una fonduta cremosa, completata da nocciole croccanti per un piatto che unisce dolcezza, cremosità e un tocco di croccantezza.



VEGETARIANO



Battuta di fassona con gocce di zabaione salato, fonduta e nocciole caramellate

Piatto ideale per l'autunno e l'inverno

Battuta di Fassona piemontese servita con gocce di zabaione salato, fonduta vellutata e nocciole caramellate, un piatto ricco e armonioso che unisce delicatezza, sapidità e croccantezza.





Insalata di zucca, mela, feta e nocciole

Piatto ideale per l'autunno e l'inverno

Un'insalata fresca e dal contrasto sorprendente, con zucca arrostita, mela croccante, feta cremosa e nocciole tostate.



VEGETARIANO





Battuta di fassona con fonduta al parmigiano e prodotti di stagione

Piatto ideale in ogni stagione

Il topping può essere: fonduta e carciofi, fonduta e zucchine trombette, fonduta e ovetto di quaglia, fonduta e tartufo nero.



Salmone in crosta di pistacchi

Piatto ideale in ogni stagione

Salmone delicato e succoso, avvolto in una croccante e aromatica crosta di pistacchi tostati, che ne esalta il sapore naturale con una nota di nocciola.



4/5

DOLCI

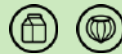
primi piatti avvolgenti, dai sapori equilibrati,
dove gli ingredienti si fondono in un'armonia perfetta!



Mini cioccolate calde con torrone e frutti rossi

Piatto ideale per l'Inverno e l'autunno

Piccole delizie in tazza, con cioccolato fuso ricco e cremoso, arricchito da croccante torrone e freschi frutti rossi.



Mini pavloves con panna e frutti rossi o con maron glacé

Meringa, panna soffice e un topping a scelta tra
frutti rossi freschi o marron glacé per una versione
più autunnale e raffinata.

40€ al kg

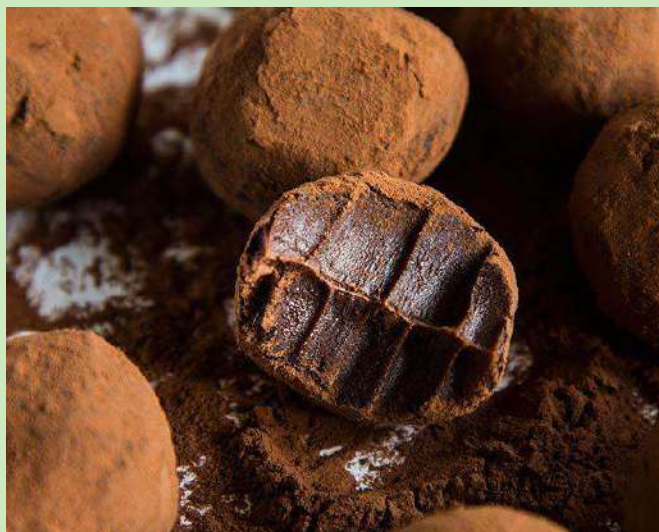




Tartufini al cioccolato con amarena o nocciola

Piatto ideale in ogni stagione

I tartufini al cioccolato con amarena o nocciola sono piccoli dolcetti con un cuore morbido e goloso, avvolto da una copertura di cioccolato fondente.



Tartellette crema pasticciera e frutta

Piatto ideale per l'Inverno e l'autunno

Le tartellette con crema pasticciera e frutta sono gusci friabili di pasta frolla, ripieni di crema e decorati con frutta fresca.





Tartelletta al cacao con crema, pesche e amaretto o coulis di lampone

Piatto ideale in ogni stagione

Il piatto può essere modificato a piacimento.
In base alla stagione si può cambiare frutta



Panna cotta

Piatto ideale in ogni stagione

Il piatto può essere modificato a piacimento.

Il topping può essere coulis di lamponi, frutta fresca o fichi, su disponibilità in stagione.

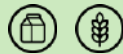




Brownies

Piatto ideale in ogni stagione

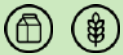
Il piatto può essere modificato a piacimento.
Il topping può essere modificato, si possono aggiungere nocciole o noci con nutella



Tartellette al lemon curd con meringa all'italiana

Piatto ideale in ogni stagione

Le tartellette al lemon curd con meringa all'italiana sono dolcetti con una base croccante di pasta frolla, farcita con una fresca crema al limone e guarnita con una morbida meringa perfettamente dorata.

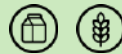




Mini cannoli siciliani farciti al momento

Piatto ideale in ogni stagione

Croccanti cialde fritte, farcite con una ricotta dolce e decorate con granella di pistacchi o gocce di cioccolato.



Tagliere di frutta fresca

Piatto ideale in ogni stagione

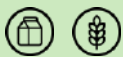
Il piatto può essere modificato a piacimento.
In base alla stagione si può cambiare frutta



Mini tiramisù

Piatto ideale in goni stagione

Il tiramisù è un classico dolce italiano, composto da strati di savoiardi imbevuti di caffè, alternati a una cremosa miscela di mascarpone, uova e zucchero, il tutto spolverato con cacao amaro.





Crema catalana

Piatto ideale in ogni stagione

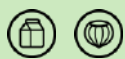
La crema catalana è un dessert tradizionale spagnolo, simile alla crème brûlée, composto da una vellutata crema alla vaniglia, ricoperta da una croccante crosta di zucchero caramellato.



Bon bon al cioccolato bianco, fichi, nocciole e cocco

Piatto ideale in ogni stagione

Bon bon golosi di cioccolato bianco, farciti con fichi morbidi, croccanti nocciole e una leggera spolverata di cocco, per un dolce piccolo ma ricco di sapori e contrasti.



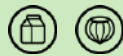


Torta di nocciole con zabaione

Piatto ideale in ogni stagione

La torta di nocciole con zabaione è un dolce rustico e goloso, con una base di nocciole tostate, arricchita da un cremoso zabaione che aggiunge un tocco di dolcezza e raffinatezza.

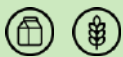
30€ al kg



Cupcakes con frosting alla vaniglia

Piatto ideale in goni stagione

I cupcakes con frosting alla vaniglia sono soffici tortine monoporzione, decorate con una crema morbida e profumata alla vaniglia.





Bombette cocco e nutella

Piatto ideale in ogni stagione



Chia pudding

Piatto ideale in ogni stagione

Il topping è di coulis di lampone, granella di pistacchio e cocco rapè.

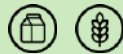




Baci di dama fatti in casa

Piatto ideale in ogni stagione

Baci di dama fatti in casa, due friabili gusci di frolla alle nocciole uniti da un cuore cremoso di cioccolato fondente o di cioccolato bianco.



Barfi al cocco

Piatto ideale in ogni stagione

Il barfi al cocco è un dolce indiano morbido e denso a base di cocco grattugiato, latte condensato e cardamomo, spesso decorato con frutta secca.



Mango sticky rice



Piatto ideale in ogni stagione

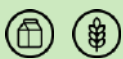
Il mango sticky rice è un dessert tradizionale thailandese a base di riso dolce, latte di cocco cremoso e fette di mango maturo.



Cupcakes Red velvet

Piatto ideale in ogni stagione

Cupcakes Red Velvet soffici e color rosso intenso, con delicata crema al formaggio fresco e una decorazione elegante, dolcezza e morbidezza in ogni morso.





Bonet

Piatto ideale in ogni stagione

Il bunet è un classico dolce piemontese a base di uova, zucchero, cacao e amaretti, arricchito da un delicato aroma di rum o caffè, dal gusto cremoso e dalla consistenza morbida simile a un budino.



5/5

PUNTI
BUFFET

esperienze culinarie preparate sul momento, un'ampia
selezione di prelibatezze e piatti raffinati



Prosciutto crudo affettato sul momento

Piatto ideale in ogni stagione

Il piatto può essere modificato a piacimento.
Si può sostituire il prosciutto con un altro tipo di affettato.





Angolo mozzarelle

Piatto ideale in ogni stagione

Il piatto può essere modificato a piacimento.
Si può sostituire il prosciutto con un altro tipo di affettato.

VEGETARIANO



Stazione Poke

Piatto ideale in ogni stagione

La stazione poke è un buffet dove gli ospiti possono creare il proprio poke bowl: ciotole di base con riso, accompagnate da una varietà di proteine come gamberi, salmone o feta, verdure croccanti, frutta esotica, salse aromatiche e topping croccanti.



Stazione hamburger

Piatto ideale in ogni stagione

Il piatto può essere modificato a piacimento.

*Il timbro personalizzato ha un costo aggiuntivo.



Angolo frutta

Piatto ideale in ogni stagione

Un buffet di frutta è un'esplosione di colori e freschezza: frutti di stagione tagliati a spicchi o a cubetti, disposti in eleganti vassoi o alzatine. Un buffet che invita gli ospiti a un'esperienza sana e visivamente accattivante.





Angolo biscotti secchi fatti in casa con varie creme

Piatto ideale per l'estate

L'angolo mini gelati è un buffet dedicato al gelato, con mini coni artigianali e topping dai gusti vivaci, serviti in porzioni perfette da assaporare al volo o condividere in un momento dolce e giocoso.

