



# MENU CATERING

Ristorante «Corte dei Saponi»  
Via Roma, 33 15043 Fubine Monf.to -AL-  
Tel. 335-1057395

# Menu baby catering

- Canapé Misti (pizza, focaccia salata con cipolla, con olive, con wurstel)
- Panini con salame crudo
- Pasta al pomodoro
- Cotoletta di pollo impanata con patatine fritte
- Dolcetti misti

**Il prezzo a persona è di € 15,00**

Ospiti minimi garantiti n. 20

Bevande: Acqua minerale naturale e frizzante, coca-cola, aranciata, prosecco, vino bianco e rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

**TORTA DA CERIMONIA ESCLUSA**



# Menu Biancospino

- Polentina su coulis di formaggi
- Insalata di farro con pesto pomodorini/insalata di pasta
- Uova farcite
- Pennine alla Portofino o gnocchi alla bava o Riso al Gavi o al limone e rosmarino.
- Arrostitciata o arrostiticini
- Dessert

**Il prezzo a persona è di € 18,00**

Ospiti minimi garantiti n. 20

Bevande: Acqua minerale naturale e frizzante, coca-cola, aranciata, prosecco, vino bianco e rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

**TORTA DA CERIMONIA ESCLUSA**



# Menu Peonia

- Flan di verdura
- Quiche
- Grana con pomodorini o ciliegine di mozzarella con olive insalata siciliana (in stagione) o frittini con erbe selvatiche  
2 primi piatti a scelta tra:
- Risotto(no con pesce o crostacei) o tagliolini (no pesce o crostacei) o Pasta ripiena
- 1 secondo piatto a scelta tra: arista, arrosto di vitello, pollo al curry, arrostitciata o arrostitcini
- Dessert



**Il prezzo a persona è di € 20,00**

Bevande: Acqua minerale naturale e frizzante, coca-cola, aranciata, prosecco, vino bianco e rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

**TORTA DA CERIMONIA ESCLUSA**

# Menu Mughetto

- Affettati misti
- Torte salate miste
- Polentina su coulis di formaggi
- Gazpacho
- 2 primi piatti a scelta tra: risotto (no con pesce o crostacei) o tagliolini (no pesce o crostacei) o Pasta ripiena
- 1 secondo piatto a scelta tra: arista, arrosto di vitello, pollo al curry, arrosticciata o arrosticini
- Dessert

**Il prezzo a persona è di € 21,00**

Ospiti minimi garantiti n. 20

Bevande: Acqua minerale naturale e frizzante, coca-cola, aranciata, prosecco, vino bianco e rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

**TORTA DA CERIMONIA ESCLUSA**



# Menu Erica

- Affettati misti
- Quiche
- Grana con pomodorini o ciliegine di mozzarella con olive o polentina su coulis di formaggi o gnocco fritto o insalata siciliana o involtini di belga pancettati o gazpacho
- insalata russa o frittini o flan di verdure
- 2 primi piatti a scelta tra: risotto(no pesce o crostacei) o tagliolini (no pesce o crostacei) o Pasta ripiena
- 1 secondo piatto a scelta tra: arista, arrosto di vitello, pollo al curry, arrosticciata o arrosticini cosciotto al forno
- Dessert

**Il prezzo a persona è di € 23,00**

Ospiti minimi garantiti n. 20



Bevande: Acqua minerale naturale e frizzante, coca-cola, aranciata, prosecco, vino bianco e rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

**TORTA DA CERIMONIA ESCLUSA**

# Menu Ciclamino

- Affettati misti o Grana con pomodorini o cilieGINE di mozzarella con olive
- Involtini di belga pancettati
- Insalata russa o insalata siciliana
- Uova farcite
- Frittini o Quiche
- 2 primi piatti a scelta tra: risotti (no pesce o crostacei) tagliolini (no pesce o crostacei) pasta farcita (no pesce) pasta secca (no pesce)
- 1 secondo piatto a scelta tra: arrosto di vitello, cosciotto al forno, grigliata di carne



**Il prezzo a persona è di € 25,00**

Ospiti minimi garantiti n. 20

Bevande: Acqua minerale naturale e frizzante, coca-cola, aranciata, prosecco, vino bianco e rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

**TORTA DA CERIMONIA ESCLUSA**

# Menu Glicine

- Affettati misti
- Grana o ciliegie di mozzarella o uova farcite
- Insalata russa o insalata siciliana
- Gnocco fritto o roselline di bresaola
- Flan di verdure o di funghi
- Vitello tonnato
- 2 primi a scelta tra: risotti (no crostacei) tagliolini (no crostacei) paste ripiene, pasta secca o crespelle
- 2 secondi di carne a scelta tra: arrostiti, arista, stinco, cosciotto brasato, stracotto

**Il prezzo a persona è di € 27,00**

Ospiti minimi garantiti n. 20

**TORTA DA CERIMONIA ESCLUSA**



Bevande: Acqua minerale naturale e frizzante, coca-cola, aranciata, prosecco, vino bianco e rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

# Menu Iris

- Grana con pomodorini
- Affettati misti tonnato di vitello o degustazione di formaggi o arrostiticini di ovino o terrina di polpo
- Roast beef o insalatina di salmone e pompelmo
- Flan di verdure
- Involtini di belga pancettati
- Frittini di erbe selvatiche o insalata di mare
- 2 primi a scelta tra: risi ( no crostacei) tagliolini (no crostacei) paste ripiene, pasta secca o crespelle
- 2 secondi di carne o pesce a scelta tra: arrosti, arista, stinco, cosciotto brasato, stracotto, salmone bellavista, filetto di gallinella

**Il prezzo a persona è di € 29,00**

Ospiti minimi garantiti n. 20

**TORTA DA CERIMONIA ESCLUSA**



Bevande: Acqua minerale naturale e frizzante, coca-cola, aranciata, prosecco, vino bianco e rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

# Menu Gelsomino

- Grana con pomodorini
- Affettati misti
- tonnato di vitello o degustazione di formaggi o arrostiticini di ovino o terrina di polpo
- Roast beef
- insalatina di salmone e pompelmo
- Flan di verdure
- Involtini di belga pancettati
- insalata di mare
- 2 primi a scelta tra: risotti ( no crostacei) tagliolini (no crostacei) paste ripiene, pasta secca o crespelle
- 2 secondi di carne o pesce a scelta tra: arrosti, arista, stinco, cosciotto brasato, stracotto, salmone bellavista, filetto di gallinella alici fritte

**Il prezzo a persona è di € 30,00**

Ospiti minimi garantiti n. 20

**TORTA DA CERIMONIA ESCLUSA**



Bevande: Acqua minerale naturale e frizzante, coca-cola, aranciata, prosecco, vino bianco e rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

# Menu Ginestra

Aperitivo, sangria fruttata

Tartine rustici pizzette

- Gnocco fritto con coppa o salame crudo
- Ciliegine di mozzarella e olive o involtini di belga pancettati o flan di verdure
- Tonnato di vitello
- Insalatina di salmone e pompelmo o insalata di mare o terrina di polpo
- Quiche o frittini con erbe selvatiche
- Insalata siciliana
- 2 primi a scelta tra: risotti (no crostacei) tagliolini (no crostacei) paste ripiene, pasta secca o crespelle
- 2 secondi di carne o pesce a scelta tra:
  - arrosti, arista, stinco, cosciotto brasato, stracotto, salmone bellavista, filetto di gallinella, filetto di orata, fritto di pesce

**Il prezzo a persona è di € 32,00**

Ospiti minimi garantiti n. 20

**TORTA DA CERIMONIA ESCLUSA**



Bevande: Acqua minerale naturale e frizzante, coca-cola, aranciata, prosecco, vino bianco e rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

# Menu Mimosa

Aperitivo, sangria fruttata/o prosecco o analcolico alla frutta  
Canapé Misti (pizza, focaccia salata con cipolla, con olive con wurstel)

- Gazpacho
- Grana con pomodorini
- Affettati misti
- Tonnato di vitello o degustazione di formaggi o arrosticini di ovino o insalata di mare
- Insalatina di salmone e pompelmo
- Flan di verdure
- Involtini di belga pancettati o cozze al verde,
- Soutè o impepata o moscardini in guazzetto
- 2 primi a scelta tra: risotti ( no crostacei) tagliolini (no crostacei) paste ripiene, pasta secca o crespelle
- 2 secondi di carne o pesce a scelta tra: arrostiti, arista, stinco, cosciotto brasato, stracotto, quaglie, tagliata di manzo, salmone bellavista, filetto di gallinella, filetto di orata, filetto di branzino, koba al forno, gamberoni alla griglia, tartare di pesce spada fresco

**Il prezzo a persona è di € 35,00**

Ospiti minimi garantiti n. 20

**TORTA DA CERIMONIA ESCLUSA**



Bevande: Acqua minerale naturale e frizzante, coca-cola, aranciata, prosecco, vino bianco e rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

# Menu Camelia

Aperitivo, sangria fruttata/o prosecco o analcolico alla frutta  
Canapé Misti (pizza, focaccia salata con cipolla, con olive con wurstel)

- Gazpacho
- Grana con pomodorini
- Affettati misti
- Tartare alla francese
- Insalatina di salmone e pompelmo o insalata di mare o terrina di polpo
- Quiche o frittini con erbe selvatiche
- Insalata siciliana
- tonnato di vitello o degustazione di formaggi
- 2 primi a scelta tra: risotti ,tagliolini, paste ripiene, pasta secca o crespelle, tranne ricci di mare e astice
- 2 secondi di carne o pesce

**Il prezzo a persona è di € 37,00**

Ospiti minimi garantiti n. 20

**TORTA DA CERIMONIA ESCLUSA**



Bevande: Acqua minerale naturale e frizzante, coca-cola, aranciata, prosecco, vino bianco e rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

# Menu Gladiolo

Aperitivo, sangria fruttata/o prosecco o analcolico alla frutta

Canapé Misti (pizza, focaccia salata con cipolla, con olive con wurstel)

- Gazpacho
- tonnato di vitello o degustazione di formaggi o salumi D.O.P.
- turbante di acciughe fresche o flan di funghi porcini e patate
- Carpaccio con misticanza e petali di parmigiano o tartare o terrina di polpo
- Insalatina di salmone e pompelmo o insalata di mare
- Quiche o frittini con erbe selvatiche
- Insalata siciliana
- 2 primi a scelta tra: risotti ,tagliolini, paste ripiene, pasta secca o crespelle
- 2 secondi di carne o pesce

**Il prezzo a persona è di € 40,00**

Ospiti minimi garantiti n. 20

Bevande: Acqua minerale naturale e frizzante, coca-cola, aranciata, prosecco, vino bianco e rosso (nella misura di una bottiglia ogni 4 persone)

**TORTA DA CERIMONIA ESCLUSA**



# Menu Orchidea

Aperitivo, prosecco Millesimato o Magnum (bott. da Lt. 1,5 di Brut) e analcolico alla frutta

Canapé Misti, Ostriche (n. 2 a persona) verdure in pinzimonio

Gazpacho

- Affettati misti
- Insalata siciliana
- Carpaccio con misticanza e petali di parmigiano o tartare alla francese
- Quiche o frittini con erbe selvatiche
- tonnato di vitello o degustazione di formaggi o salumi D.O.P.
- terrina di polpo o insalata di mare
- alici fritte
- 2 primi a scelta tra: risotti ,tagliolini, paste ripiene, pasta secca o crespelle
- 2 secondi di carne o pesce

**Il prezzo a persona è di € 45,00**

Ospiti minimi garantiti n. 20

**TORTA DA CERIMONIA ESCLUSA**

Bevande: Acqua minerale naturale e frizzante, coca-cola, aranciata, prosecco, vino bianco e rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)



# Dettagli

L'ELENCO DI SEGUITO RIPORTATO È ADATTO AL SERVIZIO: **BUFFET /APERICENA/CENA IN PIEDI/CENA SERVITA**

<b>ALLESTIMENTO:</b>	<u>TAVOLI VESTITI ED A ISOLE (SEDIE VESTITE A RICHIESTA)</u>
<b>PRESENTAZIONE A BUFFET:</b>	<u>SI FINGER FOOD CON DESCRIZIONE SOTTO OGNI PIATTO</u>
<b>OPZIONE OPEN BAR:</b>	<u>SI (A RICHIESTA) LA QUOTAZIONE PUÒ ESSERE A CONSUMO O A PERSONA</u>
<b>OPZIONE VEGETARIANA:</b>	<u>SI (A RICHIESTA)</u>
<b><u>OPZIONE VEGANA:</u></b>	<u>SI (A RICHIESTA)</u>
<b><u>OPZIONE CELIACHIA:</u></b>	<u>SI (A RICHIESTA)</u>
<b><u>OPZIONE BIMBI:</u></b>	<u>SI (A RICHIESTA)</u>

**È POSSIBILE PERSONALIZZARE I MENU SECONDO LE INDICAZIONI DEL CLIENTE ANCHE CON L'INSERIMENTO DI ALTRE RICETTE O INGREDIENTI DI GRADIMENTO**

**GLI ALLESTIMENTI DELLA SALA VANNO CONCORDATI PREVENTIVAMENTE**  
**IL CAFFÈ NON È MAI COMPRESO NEI MENÙ**

# Antipasti

- *FLAN DI VERDURE*
- *FLAN DI FUNGHI PORCINI E PATATE*
- *CANAPÉ MISTI (PIZZA, FOCACCIA SALATA CON CIPOLLA, CON OLIVE CON WURSTEL)*
- *GRANA O CILIEGIE DI MOZZARELLA CON POMODORINI*
- *AFFETTATI MISTI*
- *INSALATA RUSSA CON TONNO*
- *UOVA FARCITE*
- *POLENTINA SU CULIS DI FORMAGGI*
- *GNOCCO FRITTO CON COPPA O SALAME CRUDO*
- *QUICHE CON ERBETTE O AROMI MEDITERRANEI*

# Antipasti

- *FRITTINI CON ERBE SELVATICHE, CON CIPOLLA, CON SPINACI, CON BIETE, CON FIORI EDIBILI (STAGIONALI)*
- *INSALATA SICILIANA CON ARANCE E FINOCCHI*
- *INVOLTINI DI BELGA PANCETTATI*
- *INSALATA NIZZARDA*
- *CESAR SALAD*
- *ROSELLINE DI BRESAOLA*
- *DEGUSTAZIONE DI SALUMI D.O.P. (ALMENO 5 QUALITÀ DIVERSE) SEMPRE CON CROSTINI*
- *TAGLIERI DI FORMAGGI (ALMENO 5 DIVERSE QUALITÀ) SEMPRE CON CROSTINI*
- *TONNATO DI VITELLO*
- *ROAST-BEEF ALL' ITALIANA O ALL' INGLESE*

# Antipasti

- *ARROSTICINI DI OVINO*
- *INSALATINA DI SALMONE E POMPELMO*
- *TERRINA DI POLPO E PATATE (POLPO FRESCO)*
- *INSALATA DI MARE FREDDA*
- *TURBANTE DI ACCIUGHE FRESCHE*
- *COZZE AL VERDE*
- *SAUTÈ DI COZZE*
- *IMPEPATA DI COZZE*
- *MOSCARDINI IN GUAZZETTO*
- *OSTRICHE*

# Primi Piatti -Risotti

**RISOTTI** : il prodotto utilizzato è il riso della Azienda Agricola Aranuova

*GAVI, AI FUNGHI PORCINI TRADIZIONALE, AGLI ASPARAGI, ZUCCHINE E GAMBERI, CAVIALE DI TARTUFO, AL PERLAGE DI BASILICO, ALLA ZUCCA, PERE E GORGONZOLA, AL PESTO DI RUCOLA, ALLE ORTICHE, SPINACI E SPECK, PORRI E TALEGGIO, ALLE FRAGOLE, ALL'ASTI SECCO, AL BAROLO, AGLI SCAMPI, AI FRUTTI DI MARE, PECORINO E MENTA, LIMONE E ROSMARINO, AL CURRY, AL NERO DI SEPPIA, CARCIOFI E PROVOLA, GAMBERI E BASILICO*

**Alcune tipologie seguono il susseguirsi delle stagioni**

# Primi Piatti – Pasta Fresca

## TAGLIOLINI

- *SALMONE BASILICO E PERLE ALL'OLIO EXTRA VERGINE*
- *CREMA DI PARMIGIANO E CRUDO DI PARMA CROCCANTE,*
- *SPECK E ZAFFERANO*
- *CREMA DI BUFALA PERLAGE DI ACCIUGHE E POMODORINI FRESCHI*
- *POMODORI PACHINO E MAZZANCOLLE*
- *POLPA DI GRANCHIO FRESCO VIVO*
- *ALL' ASTICE FRESCO VIVO*
- *AI RICCI DI MARE*

# Primi Piatti – Paste ripiene

## AGNOLOTTI/RAVIOLI RIPIENI DI:

- *STUFATO AL PROPRIO SUGO O SUGO D'ARROSTO*
- *DI MAGRO O PANSOTTI LIGURI*
- *ALLA BORRAGINE*
- *AI FUNGHI*
- *RAVIOLI DI PESCE*
- *RAVIOLI DEL PLIN*

## CRESPELLE:

- *AI FUNGHI, AI CARCIOFI, AL SALMONE, ALLE ERBE*

## Primi Piatti – Paste secche

- *SPAGHETTONI DI GRAGNANO CON BOTTARGA DI MUGGINE E POMODORINI*
- *CON LUPINI E GAMBERI*
- *CON FIORI DI ZUCCA PAPAVERO E ZENZERO*
- *PENNINE ALLA PORTOFINO*

# Secondi piatti di Carne

- *ARISTA AL FORNO IN CREMA*
- *ARROSTO DI VITELLO CON CAROTINE GLASSATE*
- *STINCO AL FORNO CON PATATE*
- *COSCIOTTO AL FORNO CON CIPOLLONE IN AGRODOLCE*
- *STRACOTTO CON SPINACI*
- *BRASATO CON FAGIOLINI AL BURRO*
- *QUAGLIE CON ZUCCHINE DOLCI*
- *GRIGLIATA DI CARNE CON PATATINE FRITTE*
- *ARROSTICINI CON PATATINE FRITTE*
- *ARROSTICCIATA (WURSTEL E PATATE ALLE ERBE AL FORNO)*
- *TARTARE ALLA FRANCESE CON VERDURE FRESCHE*
- *CARPACCIO CON MISTICANZA E PETALI DI PARMIGIANO*
- *FILETTO DI MAIALINO CON PERE E CIPOLLINE*
- *POLLO AL CURRY CON ASPARAGINA*

# Secondi piatti di Pesce

- *FILETTO DI ORATA AL FORNO*
- *FILETTO DI BRANZINO AL FORNO*
- *FILETTO DI GALLINELLA AL FORNO*
- *KOBA AL FORNO (PESCE DI GRANDI DIMENSIONI)*
- *SALMONE IN BELLAVISTA*
- *SCOTTATA DI TONNO FRESCO CON INSALATINA E FIORI*
- *TARTARE DI PESCE SPADA FRESCO CON VERDURE CROCCANTI*
- *TERRINA DI POLIPO CON DADOLATA DI PATATE E DATTERINI*
- *ACCIUGHE FRITTE CON PATATINE FRITTE*
- *GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON INDIVIA BELGA*
- *FRITTO DI PESCE CON PATATINE FRITTE*
- *ALTRI SU RICHIESTA*

# Contorni

- *I CONTORNI SONO SEMPRE COMPRESI CON I SECONDI PIATTI*
- *A SCELTA TRA VERDURE FRESCHE DI STAGIONE, PATATE AL FORNO, FRITTE, CAROTINE AL FORNO CIPOLLINE AL FORNO,*
- *FAGIOLINI, ZUCCHINE, SPINACI ASPARAGI O ASPARAGINA.*

# Dessert / Frutta

- *INSALATA DI FRUTTA*
- *MACEDONIA DI FRUTTA ESOTICA*
- *SORBETTI DI FRUTTA*
- *CIOCCOLATO/ CREPES*
- *DOLCI A PORZIONE*
- *TORTA CERIMONIA*

# Bevande

- *ACQUA MINERALE*
- *BIBITE ANALCOLICHE*
- *BEVANDE ALCOLICHE*
- *VINO*
- *LIQUORI FINO A 21°*
- *LIQUORI OLTRE I 21*
- *COCKTAIL*
- *CAFFÈ*

# I nostri recapiti

Ristorante «Corte dei Sapori»

Via Roma, 33

15043 Fubine -AL-

Tel. 335-1057395

E-mail: [ilmarchesato@gmail.com](mailto:ilmarchesato@gmail.com)

 Corte dei sapori

Sito: [www.corte-dei-sapori.mozello.com](http://www.corte-dei-sapori.mozello.com)

Province servite: Alessandria, Asti, Vercelli, Torino sud, Novara, Pavia