



APERITIVO A CASA

by IL MIO RISTORANTE*

Luglio 2021

APERITIVO STANDARD Prezzo a Persona: € 10,00 (IVA Inclusa)

MENÙ 1

FINGER: 2 Cucchiari di indivia Belga con cottage cheese e Noci. 1 Coppetta con Gambero alla piastra su Guacamole.
FORNO: 2 Mini Pizzottelle fritte farcite con prosciutto cotto e formaggio.
ROLL/CROSTINI: 2 Rollè di piadina Salmone affumicato e Formaggio. 2 Crostini Prosciutto crudo e confettura di fichi.
INVOLTINI / SPIEDINI: 2 Involtini di zucchine e salmone affumicato. 2 Spiedini tacchino e ananas.
NACHOS: Nachos accompagnati da Guacamole e da salsa Piccante.
STUZZICHINI: Taralli.

MENÙ 2

FINGER: 2 Cestini di Bresaola farcito con Cottage cheese. 1 Coppetta di Gambero alla piastra su crema sedano e patate.
FORNO: 2 Mini cornetti salati farciti con Salmone affumicato e cottage cheese.
ROLL/CROSTINI: 2 Crostini con Gorgonzola e confettura di Pere. 2 Crostini Prosciutto crudo e confettura di fichi.
INVOLTINI / SPIEDINI: 2 Spiedini Polpo e Arancia. 2 Spiedini prosciutto di Parma e melone.
NACHOS: Nachos accompagnati da Guacamole e da salsa Piccante.
STUZZICHINI: Arachidi.

MENÙ 3

FINGER: 2 Roll di Pesce Spada affumicato con zuccina e marmellata di arancia. 1 Ricottina con miele e granella di pistacchio.
FORNO: 1 Torta rustica alla parmigiana (melanzane, formaggio, prosciutto cotto, pomodoro).
ROLL/CROSTINI: 2 Rollè di piadina Salmone affumicato e Formaggio. 2 Crostini con Gorgonzola e confettura di Pere.
INVOLTINI / SPIEDINI: 2 Involtini di zucchine e salmone affumicato. 2 Spiedini prosciutto di Parma e melone.
NACHOS: Nachos accompagnati da Guacamole e da salsa Piccante.
STUZZICHINI: Taralli.

APERITIVO RINFORZATO Prezzo a Persona: € 16,00 (IVA Inclusa)

MENÙ 1

FINGER: 2 Cucchiari di indivia Belga con cottage cheese e Noci. 1 Coppetta di Gambero con guacamole.
FORNO: 2 Mini Pizzottelle fritte farcite con prosciutto cotto e formaggio.
ROLL/CROSTINI: 2 Rollè di piadina Salmone affumicato e Formaggio. 2 Crostini Prosciutto crudo e confettura di fichi.
INVOLTINI / SPIEDINI: 2 Involtini di zucchine e salmone affumicato. 2 Spiedini tacchino e ananas.
NACHOS: Nachos accompagnati da Guacamole e da salsa Piccante.
STUZZICHINI: Taralli.
PRIMI PIATTI: Fregola con pomodoro fresco a cubetti e basilico. Pasta fredda con Salmone affumicato, pesto di Rucola e pomodorini.
DOLCI: Torta Caprese (cioccolata e mandorle).

MENÙ 2

FINGER: 2 Cestini di Bresaola farcito con Cottage cheese. 1 Coppetta di Gamberetti su crema di sedano e patate.
FORNO: 2 Mini cornetti salati farciti con Salmone affumicato e cottage cheese.
ROLL/CROSTINI: 2 Crostini con Gorgonzola e confettura di Pere. 2 Crostini Prosciutto crudo e confettura di fichi.
INVOLTINI / SPIEDINI: 2 Spiedini Polpo e Arancia. 2 Spiedini prosciutto di Parma e melone.
NACHOS: Nachos accompagnati da Guacamole e da salsa Piccante.
STUZZICHINI: Arachidi.
PRIMI PIATTI: Pasta fredda con tapenade, olive taggiasche e pomodori secchi. Riso Venere con Salmone norvegese, Gamberetti, Pomodorini, Rucola al profumo di limone.
DOLCI: Cantucci accompagnati da crema pasticciera (2 pezzi a persona).

MENÙ 3

FINGER: 2 Roll di Pesce Spada affumicato con zuccina e marmellata di arancia. 1 Ricottina con miele e granella di pistacchio.
FORNO: 1 Torta rustica alla parmigiana (melanzane, formaggio, prosciutto cotto, pomodoro).
ROLL/CROSTINI: 2 Rollè di piadina Salmone affumicato e Formaggio. 2 Crostini con Gorgonzola e confettura di Pere.
INVOLTINI / SPIEDINI: 2 Involtini di zucchine e salmone affumicato. 2 Spiedini prosciutto di Parma e melone.
NACHOS: Nachos accompagnati da Guacamole e da salsa Piccante.
STUZZICHINI: Taralli.
PRIMI PIATTI: Fregola con Salmone, Gamberetti e Rucola agli agrumi. Couscous vegetariano (Naturale senza Spezie).
DOLCI: Torta Caprese (cioccolata e mandorle).



by **IL MIO** RISTORANTE*

DRINK Prezzo a Bottiglia / Caraffa (IVA Incl)

COCKTAILS IN CARAFFA DA 4 LITRI

Spritz.	€ 48,00
Mojito.	€ 48,00
Sangria.	€ 48,00

VINI & BOLLICINE

Champagne Veuve Cliquot 750 ml.	€ 50,00
Prosecco DOCG di Valdobbiadene 750ml.	€ 17,00
Vino Bianco Cusumano Angimbè.	€ 18,00
Vino Rosso Cusumano Syrah.	€ 16,00

SOFT DRINKS & ANALCOLICI

Coca Cola Regular Lattina 330 ml.	€ 1,80
Coca Cola Zero Lattina 330 ml.	€ 1,80
Coca Cola Regular Bottiglia PET 1,5 L.	€ 3,50
Coca Cola Zero Bottiglia PET 1,5 L.	€ 3,50
Sanpellegrino Bitter Analcolico Rosso 1,25L.	€ 3,50

ACQUA MINERALE

Acqua Minerale Naturale Vetro 750 m.	€ 1,90
Acqua Minerale Frizzante Vetro 750 m.	€ 1,90

ALLESTIMENTO

MATERIALE INCLUSO CON OGNI SERVIZIO*

Menù con cavalierino
Posate servizio
Cucchiari x salse / stuzzichini
Pinzette bambou per finger

MATERIALE EXTRA DISPONIBILE SU RICHIESTA PER APERITIVO*

Prezzo a Persona: € 1,90 (IVA Inclusa)

Tovaglie TNT
Kit portaposate portatovaglioli
Tovagliolini
Piatti 16x16
Forchette
Bicchieri

* Materiali monouso 100% Biodegradabili

Ordine Minimo per Aperitivo Standard o Rinforzato Food & Drinks: € 100,00 iva inclusa



www.ilmioristorante.eu