

# menù buffet Snacking Chic

## CONFIGURAZIONE PREZZI

①

**18 PERSONE**  
minimo

7 SCELTE  
nel nostro elenco

**40 €**  
A persona

②

**20 PERSONE**  
minimo

6 SCELTE  
nel nostro elenco

**35 €**  
A persona

③

**20 PERSONE**  
minimo

5 SCELTE  
nel nostro elenco

**30 €**  
A persona

## piatti a scelta

### LE MINI POKE

Del pescatore hawaiano,  
quello vero!  
+ 6 € a persona

 **Vegetariano**  
libera interpretazione dello  
chef

Quello popolare  
con riso, salmone, avocado  
ecc.

### LE MINI TARTARE

Di manzo (fesa) al coltello  
all' italiana

Di manzo classico  
alla francese

Di salmone alla nordica

### GLI INVOLTINI PRIMAVERA

Involtino fritto  
 **vegetariano**

Involtino fritto  
con pollo

Involtino fresco (non fritto)  
 **vegetariano**

### I YAKITORI

Di pollo alla griglia  
o piastra teppanyaki

Di gamberi alla griglia  
o piastra teppanyaki  
+ 3 euro a persona

### I CARPACCI

Carpaccio di manzo crudo  
con gardeniera  
e scaglie di Bella Lodi®

Carpaccio di bresaola  
artigianale con rucola,  
carciofi sott' olio e Bitto Dop

Carpaccio di manzo cotto  
all' orientale

### I NOSTRI FAMOSI TAGLIERI PER BUONGUSTAI

Tagliere di salumi  
del nostro macellaio e  
aziende agricole locali  
in Valtellina

Tagliere di formaggi  
delle aziende agricole locali  
in Valtellina  
 **vegetariano**

Tagliere di salumi e formaggi  
delle aziende agricole  
in Valtellina

\*I piatti possono cambiare o evolversi in base allo chef e alla reperibilità dei prodotti.

## menù buffet Snacking Chic

### L' HUMMUS

Hummus di ceci biologici alla Mediterranea

 vegetariano

### I SANDWICHES

Mini croque-monsieur "Gourmet"

### I MINI HAMBURGER

Hamburger classico USA manzo, bacon, cheddar, cetriolo, ketchup, maionese

### LE INSALATE

SOLO CON INGREDIENTI ACCURATAMENTE SELEZIONATI

#### INSALATA DI FARRO

Con verdure di stagione

#### INSALATA DI POLLO

Maionese, cetrioli all' aceto, sedano, patate, Emmenthal, erba cipollina, capperi, olive

#### WALDORF SALAD

Sedano rapa, mela, noci, uva, salsa yogurt/maionese

#### INSALATA COLESLAW

La famosa insalata americana a modo mio (cavoli crudi)

### LE UOVA DI GALLINA VALTELLINESI

Mousse di uova biologiche e condimenti: paprica, senape, capperi, cetriolo

### CARPACCI & SALPICON

Carpaccio di manzo crudo con giardiniera e scaglie di Bella Lodi®

Carpaccio di manzo cotto all' orientale

### L' INSALATA BELGA COTTA/CRUDA

Barchetta d' indivia belga, insalata capricciosa, prosciutto cotto

Barchetta d' indivia belga, paté di tonno, limone, curry, frutta e verdure

Hummus di fagioli cannellini, guanciale croccante, scaglie di pecorino senese

Duetto di tramezzini libera interpretazione dello chef

Hamburger nordico salmone, gamberi

#### INSALATA ASIATICA

Riso, pancetta di maiale laccata e grigliata, omelette, pan di zucchero, germogli di soia, cetriolo fresco, sesamo

#### INSALATA DI PATATE ALLA PIEMONTESE

Patate, cervelas, maionese, pomodori, cetrioli all' aceto, prezzemolo

Mousse di uova biologiche con salmone marinato "Gravlax" e salmone affumicato

Carpaccio di bresaola artigianale con rucola, carciofi sott' olio e Bitto Dop

Barchetta d' indivia belga, tartara di manzo, funghi trifolati, salsa senape

Hummus di ceci con gamberi e salame piccante

Hamburger indiano maiale e gamberi alle spezie tandoori masala


#### CAESAR SALAD XL

Insalata romana, crostini, scaglie di parmigiano reggiano, uova

#### CAESAR SALAD XXL

Crostini, scaglie di parmigiano reggiano, uova biologiche, pollo ruspante, acciughe, pancetta affumicata

Salpicon (dadolata) di lingua di manzo in salsa verde lenticchie biologiche alla contadina

Barchetta d' indivia belga  vegetariana libera interpretazione dello chef

\*I piatti possono cambiare o evolversi in base allo chef e alla reperibilità dei prodotti.

## menù buffet Snacking Chic

### LE TERRINE

Terrina di paté di quaglia  
al brandy

Terrina di salmone e merluzzo,  
salsa rosa al brandy

### LE POLPETTINE


Polpettine di manzo  
in salsa di pomodoro

Polpettine di maiale  
all' orientale, salsa agrodolce

Polpettine di verdure  
di stagione fritte

 vegetariano

### LE CROCCHETTE

 Crocchette di riso  
vegetariane  
olive, peperoni e radicchio

Crocchette di riso con trita  
di carne di manzo, funghi e  
formaggio

Crocchette di riso alla trota  
grigliata, salsina nordica  
alla senape

### LE MINI TORTE SALATE FRANCESI

La famosa quiche Lorraine  
(Lorene) pancetta affumicata  
e gruviera

La quiche al salmone  
grigliato e affumicato

 La quiche **vegetariana**  
alle verdure di stagione

### LE INSALATE DI CEREALI

Farro biologico  
uova, broccoli, acciughe,  
peperoni grigliati, condimenti

Riso ribe alla cantonese  
piselli, frittata, prosciutto  
cotto, soia, sesamo

 Cuscus integrale biologico  
vegetariano zafferano e  
curcuma, verdure di stagione

### ZUPP' & CO

Vellutata di pollo  
ai funghi misti

Crema di carote  
al sapore di arancia

### RISOTTI CARNAROLI ACQUERELLO®

Risotto prosecco  
e verdure di stagione

Risotto prosecco, limone,  
scamorza affumicata,  
bottarga di tonno  
(piatto storico)

Risotto prosecco, scalogno,  
prosciutto cotto, speck,  
grana padano (piatto storico)

### PASTA MARTELLI-TOSCANA

Maccheroni all' amatriciana

Maccheroni, salsa 4  
formaggi, basilico e noci

Maccheroni, al ragù di pesce  
+ 3 euro a persona

Maccheroni al ragù toscano  
(soffritto, manzo, maiale,  
Chianti, aromi)

### DESSERT

Mini foresta nera  
a modo mio

ispirato al brownie

snack di pistacchi e amaretti

Tartara d' ananas  
al maraschino

Insalata di frutta di stagione,  
menta e zenzero

Crema cotta  
al limone biologico,  
brisure di brutti ma buoni

Tarte Tatin  
alle mele caramellate  
Morbidone al cioccolato

Cheesecake senza cottura,  
coulis di frutti di bosco  
Tirami-sù al limone (cello),

Mousse al cioccolato  
fondente e pezzettini  
di cupetà valtellinese

\*I piatti possono cambiare o evolversi in base allo chef e alla reperibilità dei prodotti.