



CARTA RISTORANTE

ANTIPASTI AL KG oppure a PORZIONE

- Sfogliatina al sesamo con asparagi e salsa all'aceto di champagne € 28,00 (porzione € 6,00)
- Insalatina di coniglio ripieno con pinoli, uvetta e melograno € 28,00 (porzione € 6,00)
- Carpaccio di pesce spada verdure croccanti, lime, pomodorini secchi e zenzero € 38,00 (porzione € 6,00)
- Affettati della tradizione (coppa, pancetta e salame) € 28,00 (porzione € 4,50)
- Insalata di polipo seppie patate e sedano croccante € 50,00 (porzione € 9,00)
- Insalata mare fresca € 50,00 (porzione € 8,00)
- Cozze gratinate o olio e limone € 20,00 (porzione € 5,00)
- Catalana di gamberi con pomodori merinda, patate e cipolla caramellata € 38,00 (porzione € 8,00)

PRIMI PIATTI AL KG oppure a PORZIONE

- Casoncelli della tradizione € 16,00 (porzione € 6,00)
- Lasagnette al pesto e gamberi € 15,00 (porzione € 5,00)
- Lasagnette con ragù di carne € 12,00 (porzione € 4,00)
- Tortino di melanzane con mozzarella di bufala € 16,00 (porzione € 6,50)
- Ravioli Bagoss al burro e salvia € 20,00 (porzione € 6,50)

SECONDI PIATTI AL KG oppure a PORZIONE

- Trancio di salmone in crosta di pistacchi € 40,00 (porzione € 8,00)
- Branzino mediterranea, pomodorini, patate, olive t. e capperi di P. € 38,00 (porzione € 9,00)
- Fritto di calamari e gamberetti € 29,00 (porzione € 7,00)
- Spinacino di vitello con ripieno di verdure € 33,00 (porzione € 7,00)
- Filetto di manzo al pepe verde € 45,00 (porzione € 10,00)
- Costoletta di agnello panata con maionese al lime € 49,00 (porzione € 10,00)

CONTORNI AL KG oppure a PORZIONE

- Patate alla crema € 12,00 (porzione € 3,00)
- Patate al forno € 12,00 (porzione € 3,00)

Un KG DI ANTIPASTI CORRISPONDE A CIRCA 7 PORZIONI (a porzione g 150)

Un KG DI PRIMI CORRISPONDE A CIRCA 4 PORZIONI (a porzione g 250)

Un KG DI SECONDI CORRISPONDE A CIRCA 4/5 PORZIONI (a porzione g 200/250)

Un KG DI CONTORNI CORRISPONDE A CIRCA 5 PORZIONI (a porzione g 200)

LINEA A BUFFET

- BOCCONCINI DI MOZZARELLA - N. 45 PEZZI AL KG - € 15,50
- BRIOGHES SALATE FARCITE - 1 PEZZO - € 1,30
- CHELE DI GRANCHIO - N. 25 PEZZI AL KG - € 18,00
- CODE DI GAMBERO BUTTERFLY - N. 25 AL KG - € 25,00
- FINGERFOOD A BICCHIERE: BRESAOLA E PRIMO SALE - 1 PEZZO Gr 30 - € 2,20
- FINGERFOOD A BICCHIERE: CARCIOFI ALLE ERBETTE SFILACCIO DI CAVALLO 1 PEZZO Gr 30 - € 2,20
- FINGERFOOD A BICCHIERE: GAMBERETTI GERMOGLI DI SOIA - 1 PEZZO Gr 30 - € 2,50
- FINGERFOOD A SPILLO: POLENTA E LUGANEGA - 1 PEZZO Gr 30 - € 2,20
- FINGERFOOD AL PIATTINO: TARTARE DI TONNO, CAPPERI E OLIVE - 1 PEZZO Gr 30 - € 2,50
- FINGERFOOD AL PIATTINO: TONNO AFFUMIGATO - 1 PEZZO Gr 30 - € 2,50
- FINGERFOOD AL PIATTINO: SPADA CON RUCOLA E LIME - 1 PEZZO Gr 30 - € 2,50
- FINGERFOOD AL PIATTINO: TARTARE DI SALMONE, YOGURT E MANGO - 1 PEZZO Gr 60 - € 2,50
- FINGERFOOD AL CUCCHIAIO: CAPRINO E NOCI - 1 PEZZO Gr 30 - € 2,20
- FINGERFOOD AL CUCCHIAIO: AVOCADO E GAMBERI - 1 PEZZO Gr 30 - € 2,50
- FIORI DI ZUCCA FRITTI - N. 40 AL KG - € 18,00
- OLIVE ALL'ASCOLANA - N. 35 PEZZI AL KG - € 16,00
- PANINI MIGNON FARCITI - N. 1 PEZZO - € 1,30
- PARMIGIANO REGGIANO A SCAGLIE - 10 PORZIONI AL KG - € 25,00
- PASTE MIGNON - N. 40 PEZZI AL KG - € 25,00
- PIZZETTE CASERECCE - N. 45 PEZZI AL KG - € 28,00
- SALATINI ASSORTITI - N. 45 PEZZI AL KG - € 28,00
- ROSE DI BRESAOLA CON CAPRINO - 1 PEZZO Gr 50 - € 1,50
- SPIEDINO DI FRUTTA - 1 PEZZO 4 TIPI DI FRUTTA - € 1,50
- SPIEDINI DI LUGANEGA E POLENTA - N. 2 PEZZO - € 1,50
- STUZZICHINI MIGNON: CANNOLO DI SFOGLIA CON ZOLA - N. 1 PEZZO Gr 50 - € 1,50
- STUZZICHINI MIGNON: PASTA FROLLA SALATA ASSORTITE (CARCIOFI - VERDURE - SALMONE) - N. 2 PEZZO Gr 50 - € 1,50
- TARTINE ASSORTITE - N. 1 PEZZO - € 0,95
- TRANCIO DI PIZZA FARCITA - 6 TRANCI AL KG - € 14,00
- TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA - 6 TRANCI AL KG - € 12,00
- VOL-AU-VENT MEDI ASSORTITI (GAMBERETTI, ASPARAGI, SALMONE, FORMAGGIO FUNGHI) - N.1 PZ - € 1,00
- VOL-AU-VENT ASSORTITI (GAMBERETTI, ASPARAGI, SALMONE, FORMAGGIO FUNGHI) - N.1 PZ - € 0,70

VEGETARIANO

- SFOGLIATINA AL SESAMO ASPARAGI E SALSA ALL'ACETO CHAMPAGNE € 28,00 (porzione € 6,00)
- PIZZETTE MARGHERITA - N. 45 PEZZI AL KG - € 28,00
- TORTA SALATA ALLE VERDURE - 8 PORZIONI AL KG - € 20,00
- PANINI MIGNON POMODORO MOZZARELLE INSALATA - N. 1 PEZZO - € 1,20
- Cotoletta di zucchine, scamorza con patate - 5 PORZIONI AL KG - € 28,00
- VOL-AU-VENT MEDI ASSORTITI (GAMBERETTI, ASPARAGI, SALMONE, FORMAGGIO FUNGHI) - N.1 PZ - € 1,00
- VOL-AU-VENT ASSORTITI (GAMBERETTI, ASPARAGI, SALMONE, FORMAGGIO FUNGHI) - N.1 PZ - € 0,70
- LASAGNETTA PESTO E GAMBERI - 5 PORZIONI AL KG - € 15,00

VEGETARIANO -LATTOSIO - VEGANO - CELIACO

- INSALATA DI RISO VENERE CON GAMBERETTI E VERDURE - 12 PORZIONI AL KG - € 15,00
- MELANZANE ALLA PARMIGIANA (SENZA MOZZARELLA PER VEGANO E LATTOSIO) 4 PORZIONI AL KG - € 13,50
- SPIEDINO DI FRUTTA - 1 PEZZO 4 TIPI DI FRUTTA - € 1,50
- ANANAS CON ANICE STELLATO - 8 porzioni AL KG - € 30,00 - N.1 PZ - € 6,00
- TORTINO DI PASTA DI MANDORLE CON FRUTTA FRESCA - 8 porzioni AL KG - € 30,00 - N.1 PZ - € 6,00

CELIACO

- LASAGNE AL FORNO CON LA LORO PASTA - 7 PORZIONI AL KG - € 28,00
- TROFIE CON POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE, E PESTO LEGGERO DI RUCOLA 10 PORZIONI AL KG - € 18,00
- PIZZA MARGHERITA - 6 TRANCI AL KG - € 24,00
- Tiramisù - 8 TRANCI AL KG - € 30,00 - N.1 PZ - € 6,00
- Meringa al cioccolato - 8 porzioni AL KG - € 30,00 - N.1 PZ - € 6,00

CELIACO - LATTOSIO

- INSALATA DI MARE FRESCA - 12 PORZIONI AL KG - € 50,00
- INSALATA DI POLPO E PATATE - 12 PORZIONI AL KG - € 50,00
- SALMONE FRESCO MARINATO - 12 PORZIONI AL KG - € 45,00
- PENNETTE FARINA DI MAIS CON GAMBERI, POMODORI, OLIVE TAGGIASCHE E ZUCCHINE 10 PORZIONI AL KG - € 18,00
- Catalana di gamberi con pomodori merinda, patate e cipolla caramellata € 38,00 (porzione € 8,00)

Prenotazione:

Laboratorio Artogne 0364.598938

al numero Whatsapp: 3892866225

Per informazioni: tel. 3487062697

facebook: Aurelio Zani / www.zani-catering.it

info@zani-catering

Gastronomia di qualità

linee guida per la ristorazione a casa tua

ANTIPASTI

AFFETTATI NOSTRANI DELLA VALLE - 12 PORZIONI AL KG € 28,00
BRESAOLA OLIO LIMONE E RUCOLA - 12 PORZIONI AL KG € 40,00
CAPESANTE GRATINATE - 1 PEZZO - € 3,00
CARCIOFI ALLA ROMANA MARINATI ALLE ERBE - 10 PORZIONI AL KG € 30,00
CARPACCIO DI SPADA CON LIME ZENZERO E POMODORINI SECCHI - 12 PORZIONI AL KG € 40,00
CARPACCIO DI SPADA CON VERDURINE FILANGE' - 12 PORZIONI AL KG € 39,00
CORNETTO DI SALMONE AFFUMICATO CON ZUCCHINE E GERMOGLI DI SOIA - 1 PEZZO 120GR - € 3,00
COZZE ALL'OLIO E LIMONE - N. 45 PEZZI AL KG - € 20,00
COZZE GRATINATE - N. 45 PEZZI AL KG - € 20,00
CROSTONE DI POLENTA ALLA TRENTINA CON SPECK, MELA, FONTINA - 1 PEZZO GR. 50 - € 1,50
FAGOTTINO DI PESCATRICE E BACON - N. 14 PEZZI AL KG € 38,00
FINGER FOOD GAMBERETTI E GERMOGLI DI SOIA - 1 PEZZO GR. 30 - € 2,20
FONDUTA AL SILTER - 1 PEZZO GR 50 - € 1,50
GAMBERETTI IN SALSA ROSA - 12 PORZIONI AL KG € 40,00
GIARDINIERA IN AGRODOLCE ARTIGIANALE - 12 PORZIONI AL KG - € 18,00
INSALATA CAPRICCIOSA - 12 PORZIONI AL KG - € 12,00
INSALATA DI BRESAOLA E PRIMO SALE - 10 PORZIONI AL KG - € 38,00
INSALATA DI MARE FRESCA - 12 PORZIONI AL KG - € 50,00
INSALATA DI MARE IN SALAMOIA - 12 PORZIONI AL KG - € 28,00
INSALATA DI POLPO E PATATE - 12 PORZIONI AL KG - € 50,00
INSALATA DI RISO DELLO CHEF - 12 PORZIONI AL KG - € 11,00
INSALATA DI RISO VENERE CON GAMBERETTI E VERDURE - 12 PORZIONI AL KG - € 15,00
INSALATA DI SURIMI - 12 PORZIONI AL KG - € 18,00
INSALATA POLPO, PATATE E OLIVE TAGGIASCHE - 12 PORZIONI AL KG - € 50,00
INSALATA RUSSA - 12 PORZIONI AL KG - € 12,00
INSALATINA DI SEPIE E PATATE - 12 PORZIONI AL KG - € 40,00
INVOLTINO DI PROSCIUTTO COTTO CON INSALATA CAPRICCIOSA - 1 PEZZO GR 150 - € 2,00
MEDAGLIONE DI POLENTA E FUNGHI E FORMAGGIO - 1 PEZZO GR 50 - € 1,50
MOSCARDINI IN UMIDO CON PATATE - 6 PORZIONI AL KG - € 22,00
OSTRICA OLIO E LIMONE - 1 PEZZO - € 2,50
QUICHE LORRAINE - 12 PORZIONI AL KG - € 20,00
SALMONE AFFUMICATO - 20 PORZIONI AL KG - € 40,00
SALMONE FRESCO MARINATO - 12 PORZIONI AL KG - € 45,00
TARTARE DI MANZO CON CAPPERI E ACCIUGHE - 10 PORZIONI AL KG - € 40,00
TORTA SALATA AL SALMONE E BASILICO FRESCO - 8 PORZIONI AL KG - € 32,00
TORTA SALATA ALLE VERDURE - 8 PORZIONI AL KG - € 20,00
TORTINO CALDO DI FONDUTA CON FORMAGGIO E LARDO AROMATIZZATO - 1 PEZZO GR. 40 - € 1,50
TORTINO DI MELANZANE CON BUFALA E SCAMORZA - 1 PEZZO GR 100 - € 3,00
ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE - 6 PORZIONI AL KG - € 19,00
ZUPPETTA DI POLPO E SEPIE - 6 PORZIONI AL KG - € 22,00

PRIMI

CANNELLONI RICOTTA SPINACI - 4 PORZIONI AL KG - € 15,00
CASONCELLI DI CARNE - 5 PORZIONI AL KG - € 16,00
CASONCELLI DI NOCI, ZUCCA, RICOTTA E SPINACI - 5 PORZIONI AL KG - € 16,00
CRESPILLE AL SALMONE - 5 PORZIONI AL KG - € 15,00
CRESPILLE FARCITE A PIACERE - 5 PORZIONI AL KG - € 13,00
FAGOTTINO DI CREPES AI FRUTTI DI MARE - 5 PORZIONI AL KG - € 15,00
LASAGNE AL FORNO - 4 PORZIONI AL KG - € 12,00
LASAGNE ALLA BOSCAIOLA - 4 PORZIONI AL KG - € 13,00
LASAGNETTA PESTO E GAMBERI - 5 PORZIONI AL KG - € 15,00
MELANZANE ALLA PARMIGIANA - 4 PORZIONI AL KG - € 13,50
PANZEROTTO COTTO, FONTINA E SPINACI - 5 PORZIONI AL KG - € 13,00
PANZEROTTI CRUDO E MOZZARELLA - 4 PORZIONI AL KG - € 13,00
PASTA AL FORNO CON GAMBERETTI E ZUCCHINE - 4 PORZIONI AL KG - € 11,50
PENNETTE CON ZAFFERANO PANNA E GAMBERI - 4 PORZIONI AL KG - € 20,00
PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE - 4 PORZIONI AL KG - € 14,00
RAVIOLI AL SALMONE - 4 PORZIONI AL KG - € 16,00
RAVIOLI AL SALMI' DI CAPRIOLO, SALVIA E SILTER - 5 PORZIONI AL KG - € 17,00
RAVIOLI DI PESCE IN SALSA GAMBERI - 5 PORZIONI AL KG - € 16,00
ROTOLO DI PASTA FRESCA CON PROSC. E FORM. - 5 PORZIONI AL KG - € 12,00
SUGO AL RAGU' DI CINGHIALE - 12 PORZIONI AL KG - € 20,00
SUGO AL SALMI' DI CAPRIOLO - 12 PORZIONI AL KG - € 16,00
SUGO PESTO ALLA GENOVESE - 12 PORZIONI AL KG - € 15,00
SUGO ALLO SCOGLIO - 12 PORZIONI AL KG - € 20,00

SECONDI PESCE

ORATA ALLA GRIGLIA - 6 PORZIONI AL KG - € 38,00
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA - 6 PORZIONI AL KG - € 36,00
SALMONE AL PEPE VERDE - 6 PORZIONI AL KG - € 36,00
SALMONE ALL'ERBA CIPOLLINA, ZAFFERANO E VONGOLE - 6 PORZIONI AL KG - € 36,00
SCAMPI ALLA GRIGLIA - 5 PORZIONI AL KG - € 45,00
SPIEDINI DI PESCE ALLA GRIGLIA - 6 PORZIONI AL KG - € 40,00
TAGLIATA DI TONNO AGLI AROMI - 6 PORZIONI AL KG - € 40,00
TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO - 6 PORZIONI AL KG - € 40,00
TRANCIO SALMONE IN CROSTA DI PISTACCHI - 6 PORZIONI AL KG - € 40,00
ZUPPA DI PESCE - 4 PORZIONI AL KG - € 30,00
ZUPPETTA DI PESCE FRESCO - 4 PORZIONI AL KG - € 40,00
(CICALE, SCAMPI, GAMBERONI, CODA DI ROSPO, VONGOLE, COZZE, SEPIE)
GAMBERONI DI PESCE ALLA GRIGLIA AL KG - € 43,00 (CIRCA 30 GAMBERONI)
ZUPPETTA DI SEPIE E POLIPO - 6 PORZIONI AL KG - € 25,00

SECONDI DI CARNE

ARISTA ALLA BIRRA - 6 PORZIONI AL KG - € 26,00
ARROSTO CON PORCINI - 5 PORZIONI AL KG - € 33,00
ARROSTO DI VITELLO IN SALSA - 5 PORZIONI AL KG - € 30,00
BRASATO AL VINO ROSSO - 6 PORZIONI AL KG - € 27,00
CAPRETTO AL FORNO - 4 PORZIONI AL KG - € 38,00
CAPRIOLO IN SALMI' - 4 PORZIONI AL KG - € 24,00
CAREE' DI VITELLO CON FUNGHI PORCINI - 6 PORZIONI AL KG - € 34,00
CARPACCIO DI CAVALLO SALMISTRATO - 6 PORZIONI AL KG - € 27,00
CARPACCIO DI MANZO ALL'OLIO VERGINE - 6 PORZIONI AL KG - € 27,00
CONTROFILETTO DI MANZO CON FUNGHI - 5 PORZIONI AL KG - € 34,00
COSCE DI POLLO AL FORNO - 4 PORZIONI AL KG - € 9,00
COSTOLETTE DI AGNELLO AGLI AROMI - 4 PORZIONI AL KG - € 23,00
FESA DI TACCHINO AL FORNO - 5 PORZIONI AL KG - € 17,00
FESETTA DI MAIALE AL FORNO - 5 PORZIONI AL KG - € 20,00
FILETTO AI FUNGHI - 5 PORZIONI AL KG - € 43,00
FILETTO AL GONGORZOLA - 5 PORZIONI AL KG - € 43,00
FILETTO ALLA WORONOFF - 5 PORZIONI AL KG - € 43,00
FILETTO ALLO SPECK E ROSMARINO - 5 PORZIONI AL KG - € 43,00
FILETTO DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO - 6 PORZIONI AL KG - € 43,00
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE - 5 PORZIONI AL KG - € 45,00
GRIGLIATA MISTA DI CARNE (COSTINE, ALETTE, SALAMELLE, TAGLIATA) - 4 PORZIONI AL KG - € 18,00
MANZO ALL'OLIO - 6 PORZIONI AL KG - € 27,00
PUNTA DI VITELLO RIPIENA - 6 PORZIONI AL KG - € 33,00
ROAST BEEF ALL'INGLESE - 10 PORZIONI AL KG - € 30,00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - 6 PORZIONI AL KG - € 30,00
SCALOPPA A PIACERE (LIMONE, ASPARAGI, VINO BIANCO, MARSALA) - 6 PORZIONI AL KG - € 30,00
SPEZZATINO DI CONIGLIO - 5 PORZIONI AL KG - € 35,00
SPIEDINO DI CARNE - 4 PORZIONI AL KG - € 20,00
SPINACINO DI VITELLO RIPIENO - 5 PORZIONI AL KG - € 33,00
TAGLIATA DI MANZO AGLI AROMI - 6 PORZIONI AL KG - € 35,00
TONNATO - 6 PORZIONI AL KG - € 32,00

Consegna a domicilio

da Darfo a Pisogne, zona Costa Volpino, Artogne, Piancamuno € 3,00
da Pisogne a Marone, da Costa Volpino a Pianico, da Bienno a Breno € 5,00
per altre zone da concordare

CONTORNI

BOUQUET DI FAGIOLINI AL BACON - N.1 PEZZO GR 150 - € 1,50
CROQUETTES DI PATATE - N. 45 PEZZI AL KG - € 10,00
LENTICCHIE - 10 PORZIONI AL KG - € 8,00
MAZZETTO DI ASPARAGI AL BACON - M.1 PEZZO GR 150 - € 2,50
PATATE AL FORNO - 6 PORZIONI AL KG - € 12,00
PATATE SALTATE AL BACON - 6 PORZIONI AL KG - € 13,00
PATATE GRATINATE ALLA CREMA - 6 PORZIONI AL KG - € 12,00
PATATE E POMODORINI CON CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE - 10 PORZIONI AL KG - € 12,00
POMODORI GRATINATI CON ORIGANO - 6 PORZIONI AL KG - € 1,60
PEPERONATA - 8 PORZIONI AL KG - € 10,00
POLENTA A TRANCI GRIGLIATA - 5 PORZIONI AL KG - € 7,00
VERDURE COTTE - 8 PORZIONI AL KG - € 9,00
VERDURE RIPIENE - 5 PORZIONI AL KG - € 15,00
VERDURE ALLA GRIGLIA - 7 PORZIONI AL KG - € 16,00

DESSERT

TORTE PERSONALIZZATE - 10 FETTE AL KG - € 28,00
(millefoglie -mimosas- S.honoret- meringata al cioccolato o fragole - sfoglia ai frutti di bosco o fragole)
TORTE PERSONALIZZATE - 10 FETTE AL KG - € 28,00
(crostata di frutta fresca o marmellata ai frutti di bosco- Torta di mele o limone o mandorle o cioccolato)
PASTICCERIA ASSORTITA MIGNON - N. 40 PEZZI AL KG - € 29,00
BISCOTTERIA MIGNON - N. 40 PEZZI AL KG - € 27,00
SEMIFREDDO AL CROCCANTINO - N. 10 FETTE AL KG - € 28,00
TIRAMISU - 10 FETTE AL KG - € 28,00
MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO - 10 FETTE AL KG - € 29,00
MOUSSE AL CIOCCOLATO - 10 FETTE AL KG - € 28,00
GIALDA DI CROCCANTE AL PISTACCHIO - 10 FETTE AL KG - € 28,00
TARTELLETTA DI FRUTTA - 10 FETTE AL KG - € 28,00
PROFITEROL - 10 FETTE AL KG - € 28,00
SEMIFREDDO ALLE CASTAGNE - 10 FETTE AL KG - € 28,00
FINGERFOOD A BICCHIERE PICCOLI - 1 PEZZO GR 50 - € 2,00
(Panna cotta con mousse al cioccolato, panna cotta con mousse ai frutti di bosco, tiramisù, semifreddo al croccantino, semifreddo al torroncino, semifreddo ai pistacchi, dolce alla fragola, bavarese allo zabaglione, dolce alle castagne, variegato al cioccolato, variegato alla nocciola, crem caramel)



NEL MICROONDE: per 3 minuti a 600w



IN PADELLA: per 5 minuti a fuoco lento



CONFEZIONATI IN VASCHETTA adatte per forno a microonde per forno tradizionale DA KG. 0,500 oppure DA KG. 1

NEL FORNO: per 12 minuti a 180°