

REGISTRO PREPARAZIONI ALIMENTARI E ALLERGENI

PREPARAZIONE	INGREDIENTI E ALLERGENI
Anelli di cipolla fritti	5-8-1-3-7-9
Arancini mignon alla siciliana	1-7-3-15-9-5-8-12
Arrosticini di castrato	9
Arrosto di tacchino carpacciato al pesto di olive con nocciole e scalogno in agrodolce	5-7-8-9-12-15
Assortimento di crostate vegane	1-8-5-14
Assortimento di fine pasticceria mignon farcita alla crema e alla frutta, Cannolo con ricotta e pistacchio, Tiramisù in bicchierino	1-3-7-5-8
ASSORTIMENTO DI MINI QUICHES Assortimento di mini-torte salate con impasto al burro, cotte e surgelate (5 mini-quiches funghi, aglio, prezzemolo / 5 mini- quiches salmone, aneto / 5 mini- quiches pomodoro, formaggio di capra, basilico / 5 mini-quiches cavolfiore, broccoli/5 mini- quiches formaggio fuso e pancetta affumicata)	1-3-7-4-9-5-8
Assortimento di rustici in sfoglia	1-3-5-8-6-7-9-11-15
Assortimento di tramezzini alle verdure, al tonno e alle creme vegetali	1-4-7-5-8-10-11-13-3-14
Baby sfoglia ai mirtilli	1-11-6-3-7
Balanzoni verdi di mortadella al ragù di vitello e marsala	1-9-12-7-5-8-15
Bauletto di crespella al Roquefort, crosta di pecorino e vellutata di pomodoro arrostito	1-3-7-8-9-5-15
Bavarese al cioccolato	7-3
Bavarese al cioccolato e crema	3-7
Biscotteria da forno artigianale	1-3-5-8-7-10
Bocconcini di crescente	1-3-5-7-8-9-10-12
Bocconcini di crostata classica	1-3-5-7-8-9-10-12-15
Bocconcini di frutta croccante	
Bocconcini di guancia con fave, carciofi e patate novelle	8-9-12-15
Bocconcini di lonzetta al latte con verdure di stagione e pomodorini	5-7-8-9-12-15
Bocconcini di patate e olive verdi	3-1

1) GLUTINE – GLUTEN
2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
3) UOVA – EGGS
4) PESCE – FISH
5) FRUTTA SECCA – DRIED FRUITS

6) SOIA – SOY
7) LATTICINI – DAIRY
8) FRUTTA CON GUSCIO – NUTS
9) AGLIO E CIPOLLA – GARLIC AND ONION
10) MOSTARDA/SENAPE – MUSTARD

11) SESAMO – SESAME
12) SOLFITI – SULPHITES
13) MOLLUSCHI – MOLLUSKS
14) LUPINI – LUPINST
15) SEDANO – CELERY

bocconcini di pollo alla curcuma con dadolata di rape bianche arrosto	5-8-9-12-15
Bocconcini di pollo in umido alla curcuma con patate e funghi	1-3-5-7-8-9-10-12-15
bocconcini di tacchino alle erbe con agretti e arancia	5-8-9-12-15
Bocconcini di verdure alla provenzale	5-8-9
Bocconcini di verdure grigliate	5-8-6-9-15
Bocconcini di zucchine, ricotta e menta	1-3-7-5-8
Bonbon di care della tradizione emiliana in crosta di grano duro	1-3-5-8-7-9-11
Bonèt all'amaretto e fondente belga	8-3-7
Bresaola della valtellina con crema di limone, crumble di pane e pesto di pomodori secchi	5-8-9-6-12-7
Bresaola della Valtellina con scarola riccia e ristretta di vino rosso	9-12
Brioche mignon al parmigiano reggiano e burro d'alpeggio	1-3-7-8-6
Budino all'amaretto glassato al caramello	5-8-3-7
Buffet delle focacce, Bianca alla semola, Ai pomodorini, Alle olive	1
Burratine DOP della Valle d'Itria	7
Caesar salad	7-1-5-8
Canapè con capesante al lardo stagionato e miele di castagno	13-1-7-9
Canapè con polpettine di manzo con carciofi trifolati, pomodorini e provola affumicata	1-7-5-8-9
Canapè toscano ai carciofi e pomodoro secco	1-5-8-9-12
cannelloni alla ricotta, erbe e pomodoro arrostito	1-3-7-8-9-5
Cannelloni di carne e prosciutto di Parma in crosta di Parmigiano	1-3-7-8-9-15-5
Cannelloni di speck e provola gratinati al profumo di erbe	1-3-7-8-9-5
Carciofini in stecco e gel di fragole marinate	9-12
Carpaccio di ananas e granella di pistacchio	5-8
carpaccio di sedano rapa al sale e pesto di pistacchio	5-8
Carpaccio di sedano rapa, pesto di pistacchio e dressing alla barbabietola	5-8-9
Carpaccio di tacchino all'arancia, pesto di olive e nocciole	5-8-9-6
Caserecce con crema di melanzane al lauro, carciofi trifolati alla vaniglia e mandorle	1-3-7-8-9-15-5
Casseruola di patate con daikon e crema di soia alla curcuma	6-5-8-9
cavatielli al ragù planted	1-6-11-9-15-10
Cavolo rosso, ceci, pesto verde, guacamole e crumble di tarallo	1-5-8-9

1) GLUTINE – GLUTEN
2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
3) UOVA – EGGS
4) PESCE – FISH
5) FRUTTA SECCA – DRIED FRUITS

6) SOIA – SOY
7) LATTICINI – DAIRY
8) FRUTTA CON GUSCIO – NUTS
9) AGLIO E CIPOLLA – GARLIC AND ONION
10) MOSTARDA/SENAPE – MUSTARD

11) SESAMO – SESAME
12) SOLFITI – SULPHITES
13) MOLLUSCHI – MOLLUSKS
14) LUPINI – LUPINST
15) SEDANO – CELERY



CATERING, BANQUETING & SERVICE

Cavolo verde in julienne con uova, carciofi trifolati, olive di kalamata e pesto di mandorle	3-5-8-9
Cestine alle erbe con mousse di olive e fior di capperi	1-5-8-6-12-9
Cestine brise� con mouse di mortadella e gocce di pistacchio	1-7-5-8
Cestini dolci alle creme e ai frutti di bosco	1-3-7-5-8
Cheesecake veg	1-8-6-5
Chicche di patate al fondo bianco, bouquet dell'orto e crispy di frisa al guanciale	1-3-5-8-9-12-15
Chips di finocchio con arancia, olive leccino, noci e olio allo zenzero	5-8
Choux mignon con baccal� mantecato, prugna confit e dressing al karkad�	1-3-7-4-5-8-9
Ciambella classica	1-3-5-8-7
Ciambella con arance candite e cannella	1-3-7-6-5-8
Coccio di rape gratinate alla parmense	7-1
Coppa parmense	12
cornettino ai cereali con lonzino stagionato, scarola e salsa boscaiola	1-3-5-7-8-9-10-12-15
Cornettino con cotto e formaggio	1-7-5-8-10-11-13-3
Cous cous con fagioli neri, pomodori secchi, rucola e fiordilatte	1-7-8-9-5
Cous cous con melanzane al forno, pomodoro fresco e basilico	1-6-8-9-12-15
Cous cous con ratatouille di verdure e ceci	1-5-8-9-12-15
Couscous, bocconcini di tacchino croccanti in agrodolce, lattuga Batavia, pomodori, feta, zucchine confit, maionese al basilico	7-3-5-8-9-1
Cream caramel	7-3
Cremini dorati	7-3-1-12-5-8
Crepes di ricotta di pecora ed erbe con crema di parmigiano 30 mesi e pesto di noci	1-3-7-8-9-5
Crespella gialla agli asparagi con intingolo di porcini broccoli e ciliegini	1-3-7-8-9-5-15
Crespelle agli asparagi, besciamella ai porcini e taleggio	1-3-5-7-8-9-11-15
Crespelle ai carciofi, san daniele e nocciole tostate	1-3-7-8-9-15-5
Crespelle al radicchio, rag� bianco di salsiccia e brie	1-3-5-7-8-9-11-15
Crespelle all'erborinato, pesto di noci e datterini confit	1-3-5-7-8-9-11-15
Crespelle alla ricotta di bufala e pomodori secchi, besciamella al basilico	1-3-5-7-8-9-11-15
Crespelle alla ricotta di pecora e speck, salsa Mornay alle erbe di campo	1-3-7-8-9-15-5
Crocchette di parmigiano reggiano 24 mesi	3-7

1) GLUTINE – GLUTEN
2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
3) UOVA – EGGS
4) PESCE – FISH
5) FRUTTA SECCA – DRIED FRUITS

6) SOIA – SOY
7) LATTICINI – DAIRY
8) FRUTTA CON GUSCIO – NUTS
9) AGLIO E CIPOLLA – GARLIC AND ONION
10) MOSTARDA/SENAPE – MUSTARD

11) SESAMO – SESAME
12) SOLFITI – SULPHITES
13) MOLLUSCHI – MOLLUSKS
14) LUPINI – LUPINST
15) SEDANO – CELERY



CATERING, BANQUETING & SERVICE

Croissant mignon salati al burro e Parmigiano Reggiano	1-7-5-8-10-11-3
Croissanteria sfogliata al pistacchio e al cioccolato	1-3-5-8-7-12
Crostata alla crema, alla nocciola, alle marmellate di stagione	1-3-5-8-7
Crostata classica	1-3-5-8-7-10-12
Crostata vegana ai frutti di bosco	1-8-6
Crostata vegana al sambuco	1-8-6
Crostate alle marmellate di albicocche, frutti di bosco, visciole e gianduia	1-3-7-6-5-8
Crostini con salmone e brie	1-7-3-4
Crostino di polenta con tofu alla pizzaiola	5-8-9
Crudo di San Daniele Gran Riserva	
Cubettata di melanzane saltate in padella	9-5-8-12
Cubotti di entrecote in fonduta di pecorino e ristretta di vino speziato	5-7-8-9-12
Dadolata di frutta croccante	
Dadolata di mortadella Bologna	12
Daikon al forno con miele e funghi di sottobosco	5-8-3-15
Damine, canestrelli, girelline alla nocciola, baci di dama alla vaniglia e al cioccolato, riccioli di mandorla e morbidini al cocco	1-3-7-6-5-8-11-10
Datteri alle mandorle in camicia di bacon	8-5
Diamantino croccante con scarola riccia, hummus e tofu marinato alle erbe	1-5-3-9-8-11
Dots alla crema e cioccolato	1-3-5-8-7-10
Erbazzone vegetariano con farina integrale e ricotta	1-3-6-7-8-2-4-10-14
Fagottini mignon ai frutti di bosco	1-11-6-3-7
Falafel di ceci, maionese di soia alla barbabietola e polvere di mentuccia alpina	11-5-8-9
Fantasia di torte salate vegetariane	1-3-5-7-8-9-10-12-15
Farfalle all'uovo in crema di tonno, gocce di salsa rossa e olive nere	1-4-5-8-10-11-13-3-14
Farfalle alla pantesca con crema di pomodori secchi, tonno, capperi e origano	1-4-9
Farro con agretti, scamorza fumé e bocconcini di bresaola	1-7-8-9
Fesa marinata con pesto di barbabietola, valeriana e scaglie di pecorino dei colli	5-8-9-6-12-7
Fiordilatte della tradizione	7-3
Focaccia all'olio di Brisighella, sale grosso e rosmarino	1-5-8-10-11-13
Focaccia bassa ai pomodorini e olive	1-7-5-8-10-11-13

1) GLUTINE – GLUTEN
2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
3) UOVA – EGGS
4) PESCE – FISH
5) FRUTTA SECCA – DRIED FRUITS

6) SOIA – SOY
7) LATTICINI – DAIRY
8) FRUTTA CON GUSCIO – NUTS
9) AGLIO E CIPOLLA – GARLIC AND ONION
10) MOSTARDA/SENAPE – MUSTARD

11) SESAMO – SESAME
12) SOLFITI – SULPHITES
13) MOLLUSCHI – MOLLUSKS
14) LUPINI – LUPINST
15) SEDANO – CELERY



CATERING, BANQUETING & SERVICE

Focaccia salata allo squacquerone	1-7-5-8-10-11-13
Focaccia tricolore alle mousse di fesa marinata e formaggio di capra alla rucola	1-3-7-5-8-9
Focaccine mignon all'olio evo e sale dolce di Cervia	1-7-5-8-10-11-13
Foglie croccanti verdi e rosse, julienne di carciofini all'olio evo, pesto di basilico vegano	8-5-9-6-11-14
Foglie d'ulivo alla semola al ragù rosso di lenticchie e olive leccino	1-9-5-8-12-15
Foglie d'ulivo di semola al jus di pomodoro al cherry e terra di olive	1-9-5-8-12-15
Foglioline di rucola, scaglie di pecorino, julienne di bresaola e salsa di cetriolo arrostito	7-9-5-8
Frittatine nuvola con bacon e Parmigiano Reggiano	3-7
Frollini alle mandorle, caprino e Tropea caramellata	1-7-5-8-9-12
Fusilli al pesto di pomodori secchi, concassè di costoluto, capperi e olive	1-8-9-12-15-5
Fusilli con maionese di avocado, ceci, polipo e latte di burrata	1-3-4-5-7-8-9-10-11-12
Fusilli freschi all'uovo con burro di mandorle tostate, pomodori secchi e julienne di speck	1-5-8-10-11-3-14
Garganelli con salsa allo zafferano, coriandolo, crudo di parma e piselli	1-5-8-10-11-3-14
Gentilina verde e rossa con salmone alle erbe, borretane al balsamico e gocce di hummus	2-4-5-8-9-11
Gerle di focaccina romagnola Molino Ronci	1
Gerle di frutta	
Girelle con uvetta e crema	1-3-5-8-7-10
Girelle rustiche ai salumi e formaggi	1-3-7-5-8
gnocchetti di patata con crema di cavolfiore al forno e olive leccino	1-6-11-9-15
gnocchetti di patate al bouquet dell'orto e vellutata di pomodoro	1-3-5-7-8-9-11-15
Gnocchetti di patate fondenti con ragù casereccio e gocce di ricotta di bufala	1-3-7-8-9-15-5
Gnocchetti di patate vegetariani	1-5-8-6-9-15
Gnocchi di patate con Pachino e basilico	1-9-15
Gnocchi di patate tostati al burro noisette con ragù bianco, funghi di sottobosco e julienne di pomodori secchi	1-3-7-8-9-5
Gnocchi tostati al ragù planted	1-9-15-12
Gocce di pane morbido farcite ai porcini con formaggio brie e maionese di barbabietola	1-3-7-8-9-5
Gocce di pane morbido farcite al vitello tonnato	1-3-7-8-4-5

1) GLUTINE – GLUTEN
2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
3) UOVA – EGGS
4) PESCE – FISH
5) FRUTTA SECCA – DRIED FRUITS

6) SOIA – SOY
7) LATTICINI – DAIRY
8) FRUTTA CON GUSCIO – NUTS
9) AGLIO E CIPOLLA – GARLIC AND ONION
10) MOSTARDA/SENAPE – MUSTARD

11) SESAMO – SESAME
12) SOLFITI – SULPHITES
13) MOLLUSCHI – MOLLUSKS
14) LUPINI – LUPINST
15) SEDANO – CELERY



CATERING, BANQUETING & SERVICE

Gocce di pane morbido farcite alla julienne di bietola arrostita, maionese di soia all'arancia e pomodoro confit	1-3-7-8-9-5
Gocce di pane morbido farcite bresaola, crema di rafano e pesto di olive	1-3-7-8-5
Gocce di pane morbido farcite lonza di maiale marinata al the nero, crema di cacio e nocciole	1-3-7-8-5
<ul style="list-style-type: none"> Gocce di pane morbido farcite: ai porcini con formaggio brie e crema di barbabietola lonzetta di maiale marinata al the nero, crema di cacio e nocciole 	1-3-7-5-8-6-9
Graffe mignon con spolvero di zucchero a velo	1-3-7-8-6-11
Gramigna al ragù rosso di prosciutto San Daniele	1-3-9-12-15
Gramignone sporca faccia al ragù rosso di salsiccia	1-3-7-8-9-15-5
Grissini al sale di Cervia e grani antichi	1-7
Grissini rustici	1-7-5-8
Guazzetto di funghi di sottobosco	5-8-9-12
Gulasch di manzo alla paprika affumicata	8-9-12-15
Gulasch di patate alla paprika	9-5-8-6
Hummus alla mediterranea e ceci soffiati alla liquirizia	5-8-11-9
Hummus di ceci speziato con crostini	1-9-5-11
Insalata caprese (pomodoro, bufala, basilico e olive)	7
Insalata di farro con champignon trifolati, scamorza affumicata e speck croccante	1-5-7-8-9
Insalata di farro con pomodori soleggiati, fiordilatte, tonno e mirepoix di carote	1-7-9-4
Insalata di finocchi con lattughino, noci e olive taggiasche	5-8-9
Insalata di frutta	
Insalata di quinoa con pomodorini semi dry, menta e basilico	5-7-8-9
Insalata di riso con spinacino, sedano rapa, bocconcini di tacchino e pomodorini arrosto	9-5-8
Insalata di riso nero con fontina, olive leccine ed edamame	7-8-9-5
Insalata greca (lattuga, cetrioli, olive nere, pomodoro, feta e porro)	7-9
Insalata greca con pomodori, olive nere, feta, peperoni rossi e gialli	7
Insalata nizzarda (uova, patate, fagiolini, pomodori, tonno, olive)	3-4-9
Insalatina con sauté di mele, noci, uvetta con patate acidulate e champignon trifolati	5-8-9-6
Insalatina di spinacino, zeste di limone champignon, creme fraiche vegetale	5-8-6
Lasagna al trevigiano e salsiccia bianca	1-3-7-8-9-5-15

1) GLUTINE – GLUTEN
 2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
 3) UOVA – EGGS
 4) PESCE – FISH
 5) FRUTTA SECCA – DRIED FRUITS

6) SOIA – SOY
 7) LATTICINI – DAIRY
 8) FRUTTA CON GUSCIO – NUTS
 9) AGLIO E CIPOLLA – GARLIC AND ONION
 10) MOSTARDA/SENAPE – MUSTARD

11) SESAMO – SESAME
 12) SOLFITI – SULPHITES
 13) MOLLUSCHI – MOLLUSKS
 14) LUPINI – LUPINST
 15) SEDANO – CELERY



CATERING, BANQUETING & SERVICE

Lasagne verdi dell'antica tradizione bolognese	1-3-7-8-9-5-15
lasagnetta ai carciofi con pomodorini, piselli e pecorino dei colli	1-3-7-8-9-5
Lasagnetta gialla con zucca confit e ragù di salsiccia speziato	1-3-7-8-9-5
Lattughino con perline bianche in agrodolce, olive leccino, tonno marinato e intingolo di finocchietto selvatico	4-9
Lattughino, pomodorini confit, edamame, avocado, mango, sesamo tostato e maionese di soia	10-11-5-8-6-9
Lonsetta di maiale carpacciata in bassa temperatura, pesto di rape, funghi e salsa fredda al pomodoro	5-8-9-6
Lonsetta carpacciata, pesto di rucola, mandorle e carciofini trifolati	5-8-9-6
Lonsetta di maiale con salsa verde e funghi trifolati Insalata di avocado, carote in agrodolce, lattughino e crudo di Parma	3-5-8-9-10-15
Lonsetta tonnato con acciughe e olive nere	5-8-9-6-2-4
Maccheroncini al ragù rosso di prosciutto	1-3-7-8-9-15-5
Maccheroncini con pesto genovese, pomodorini, bufala e patate macedonia	1-3-5-7-8-9-10-11
Mascarpone al naturale	3-7
Melanzane alla parmigiana	1-9-15-5-8-7-3
Melanzane alla parmigiana con pomodoro e bufala	5-8-3-7-15-1-9
Mezze penne al pesto di broccoli, olive nere e semi di girasole	1-8-9
Mezze penne al pesto di noci e lemongrass	1-3-7-8-9-15-5
Mezze penne con pesto di olive, salsiccia passita e caciotta dei colli	1-3-5-7-8-9-10-11
Mezzemaniche di semola in demi-glacés di fassona al suo ragù e polvere di basilico	1-3-9-12-5-15
Mezzemaniche integrali, salsa fredda di zucchine, mirepoix di maialino e vitello	1-7-8-9-12
Mezzi rigatoni al crudo, mirepoix di verdure e zenzero	1-3-7-8-9-15-5
Millefoglie all'uovo con ragù di carciofi e vitello alla Garisenda	1-3-7-8-9-5
Mini cotolette di pollo panato	1-3-7-8-5
Mini crescentine ripiene al crudo di parma	1-3-7
Mini croissant al miele	1-11-6-3-7
Mini croissant al naturale con spolvero di zucchero a velo	1-3-5-8-7-12
Mini croissant all'olio evo e semi in crosta	1-3-7-5-8-11
Mini croissant integrali	1-7-5-8-10-11-3
Mini croissant vegetariani misti	1-3-7-5-8-6-9-10
Mini krapfen alla crema ed alla nocciola	1-3-7-8-6-11
Mini muffin al cioccolato e fragole, all'albicocca	1-3-5-8-7-10
Mini muffin al cioccolato, vaniglia, mirtilli	1-3-5-6-7-8-11
Mini tarte tatin	1-3-7-6-8-5

1) GLUTINE – GLUTEN
2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
3) UOVA – EGGS
4) PESCE – FISH
5) FRUTTA SECCA – DRIED FRUITS

6) SOIA – SOY
7) LATTICINI – DAIRY
8) FRUTTA CON GUSCIO – NUTS
9) AGLIO E CIPOLLA – GARLIC AND ONION
10) MOSTARDA/SENAPE – MUSTARD

11) SESAMO – SESAME
12) SOLFITI – SULPHITES
13) MOLLUSCHI – MOLLUSKS
14) LUPINI – LUPINS
15) SEDANO – CELERY

Mini tigelle	1-7
Mini tramezzini mille colori prosciutto formaggio	1-4-7-5-8-10-11-13-3-14
Mini tramezzini mille colori tonno pomodori secchi formaggi	1-4-7-5-8-10-11-13-3-14
Mini vegan burger planted con pane senza glutine: - Maionese di soia al basilico e giardiniera in brunoise - Melanzane alla griglia, vinaigrette di fragole e hummus di ceci	5-8-10-12-11-9-6-15
Miniburger con falafel maionese soia polvere cipolla bruciata	1-3-7-12-5-8-9-10
Miniburger Lattuga arrosto, prugne confit e salsa di parmigiano	1-3-7-12-5-8-9-10
Miniburger Melanzane alla griglia, crema di funghi e vinaigrette di fragole	1-3-7-12-5-8-9-10
Miniburger Salsa rossa, zucchine dorate e senape-miele	1-3-7-12-5-8-9-10
Misticanza di spinacino con pollo, taccole, ciliegini arrostiti e sesamo tostato	9-11
Mosaico di bocconcini di verdure alla provenzale	5-8-15-9
Mousse di barattiere al sale, limone candito e chips di ravanello	5-8
Nidi allo speck e scamorza con salsa Mornay al Parmigiano	1-3-7-8-9-5
Nidi di rodine al prosciutto, spinaci e formaggio	1-3-7-8-9-5
nidi spinaci e ricotta, vellutata di datterini gialli e basilico	1-3-7-8-9-5
Orzo con julienne di spinacino, daikon tostato e ciliegino confit	1-8-9-5
Orzo con sauté di finocchi, mandorle e prosciutto croccante	1-8-9-5
Orzo con taccole, datterini rossi, bacche di goji e gocce di hummus	1-6-8-9-11-12-15
Pak-choi (cavolo cinese) ripassato in padella con salsa di soia, tofu arrostito e mandorle	5-8-1-6
Pak-choi brasato, salsa teriaki e mandorle	5-8-3-15
Pan brioche tradizionale	1-3-5-8-7-12
Pancakes con sciroppo d'acero e mini waffel al cioccolato	1-2-3-5-6-7-8-11-12
Pani al coltello	1-7
Panna cotta al cioccolato e dressing alle amarene	7
Panna cotta e frutti di bosco	7
Panzerotti mozzarella e pomodoro	1-3-7-9-15-5-8
Parmigiana bianca con verdure di stagione in gambi e foglie	5-8-3-7-15-1
Parmigiana di melanzane estiva	7-8-5-9
Parmigiana di zucchine con pomodoro alla pizzaiola e fiordilatte	5-8-3-7-15-1
Parmigiana estiva (melanzane grigliate, mozzarella, pomodoro e olio al basilico)	7-9
Parmigiana estiva con tofu, pomodoro all'origano e melanzane grigliate	6-8-5-9
Parmigiana vegetale in sfoglia croccante	6-1-9-5-8-14-15

1) GLUTINE – GLUTEN
2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
3) UOVA – EGGS
4) PESCE – FISH
5) FRUTTA SECCA – DRIED FRUITS

6) SOIA – SOY
7) LATTICINI – DAIRY
8) FRUTTA CON GUSCIO – NUTS
9) AGLIO E CIPOLLA – GARLIC AND ONION
10) MOSTARDA/SENAPE – MUSTARD

11) SESAMO – SESAME
12) SOLFITI – SULPHITES
13) MOLLUSCHI – MOLLUSKS
14) LUPINI – LUPINST
15) SEDANO – CELERY



CATERING, BANQUETING & SERVICE

Passatelli freddi al pesto di rape, datterini gialli al foro e nocciole	1-5-8-9-3-14
Patate al forno al sale grosso e rosmarino	5-8-9
Patate alla contadina con cipolla e pomodorini	9-5-8-12-1
Patate vitelotte alle erbe di campo con burro nocciola e pecorino	9-7
Patate vitelotte gratinate al burro e parmigiano con panna acida al pepe rosa	5-8-3-7-15
Pecorino canestrato dei colli bolognesi	7
Penne con scamorza, concassè di pomodori alla mediterranea e fior di capperi	1-7-8-9-5
Penne in crema di verdure con bacon croccante e olive leccine	1-3-7-8-9-15-5
Pennette green con crema di fave, piselli e granella di pistacchio	1-8-9-12-15
Peschine al gianduia, cuoricini al limone, cuoricini al gianduia, occhi di bue al cioccolato, occhi di bue al cacao e crema, ferretti di cavallo	1-3-7-6-5-8-11-10
Petit vol-au-vent alla bavarese con mousse di Praga al doppio malto e julienne di crauti	1-3-5-8-7-9-12
Piccole frittatine vegetariane	3-7-9-6
Piccoli pain au chocolate	1-3-5-8-7-10
Pinza all'olio EVO, sale dolce di Cervia e rosmarino	1
Pinza bolognese	1-7
Pizza alta in tegame alle verdure	1-7-5-8-10-11-13
Pizza in tegame ai pomodorini e olive	1-5-8-10-11-13-9
Pizzette classiche su piastra calda	1-7-5-8-10-11-13
Pizzette mignon con pomodoro mozzarella, olio e origano	1-7-5-8-10-11-13
Plum-cake alle mandorle e scorzette di agrumi	1-3-5-8-7-12
polenta	7
Polpette Beyond in guazzetto di pomodoro, piselli, patate	9-5-8-15
Polpette di manzo in guazzetto di pomodoro con broccoli, piselli e fave	1-3-5-7-8-9-10-12-15-6

1) GLUTINE – GLUTEN
2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
3) UOVA – EGGS
4) PESCE – FISH
5) FRUTTA SECCA – DRIED FRUITS

6) SOIA – SOY
7) LATTICINI – DAIRY
8) FRUTTA CON GUSCIO – NUTS
9) AGLIO E CIPOLLA – GARLIC AND ONION
10) MOSTARDA/SENAPE – MUSTARD

11) SESAMO – SESAME
12) SOLFITI – SULPHITES
13) MOLLUSCHI – MOLLUSKS
14) LUPINI – LUPINST
15) SEDANO – CELERY



CATERING, BANQUETING & SERVICE

Polpette di pollo allo yogurt, erbe di campo e speck	3-7-8-9-12-15-5
Polpette di pollo in crema di taleggio con prosciutto di Parma nocciole tostate	5-7-8-9-15
Polpette di pollo in umido con piselli e patate	3-7-8-9-12-15-5
Polpette planted con pomodoro, broccoli e piselli	6-8-9-11-12-14-5
polpettine di manzo in salsa pizzaiola	3-7-8-9-12-15
Polpettine di patate tricolore con maionese vegana al basilico	9-5-8-6-15-14-11
Polpettine dorate "beyond meat" in crosta di pane e senape miele	1-5-8-6-9-10
polpettone di manzo al cuore di brie, demi-glacé e julienne di crudo	3-7-8-9-12-15
Polpettone di tacchino alla mortadella e stracchino con fonduta di spinaci alla noce moscata	3-7-8-9-12-15-5
Polpettone farcito agli asparagi e speck	5-7-8-9-15
Pops patate con salse in accompagnamento	1-3-5-8-6-7-9-10-11-15
Prosciutto di Praga con senape-miele, salsa verde e giardiniera in brunoise	5-8-9-6-12
Quadrotti di crescente farciti alla mortadella	1-3-5-7-8-9-10-12-15
Quadrotti di pizza margherita	1-7-5-8-10-11-13
Radicchio lungo con bocconcini di lonzino stagionato, mirepoix di giardiniera e formaggio di grotta	7-12
Ragù bolognese	15-5-8-9-12
Rape al burro e pecorino	5-8-3-7-15
Raviolacci allo speck e scamorza con pesto di rucola e mandorle in petali	1-3-7-8-9-15-5
Raviolo reggiano al crescione, macco di fave e spuma di pecorino dei colli DOP	1-3-7-5-8-9
Rifreddo ai capperi e limone con insalata russa	3-7-8-9-12-15-5
Rifreddo di vitello con limone, capperi in olio EVO ed insalata russa	3-7
Rigatoni gratinati alla siciliana con melanzane, mortadella della Valsamoggia, uova e pomodoro	1-3-7-8-9-5
Riso basmati con straccetti di seitan grigliati, pomodorini, mais, cetrioli, gocce di hummus, feta, salsa yogurt, noci tostate	1-9-7-5-8
Riso basmati con straccetti di soia grigliati, pomodorini, mais, cetrioli, gocce di hummus, feta, salsa yogurt e noci tostate	9-7-5-8

1) GLUTINE – GLUTEN
2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
3) UOVA – EGGS
4) PESCE – FISH
5) FRUTTA SECCA – DRIED FRUITS

6) SOIA – SOY
7) LATTICINI – DAIRY
8) FRUTTA CON GUSCIO – NUTS
9) AGLIO E CIPOLLA – GARLIC AND ONION
10) MOSTARDA/SENAPE – MUSTARD

11) SESAMO – SESAME
12) SOLFITI – SULPHITES
13) MOLLUSCHI – MOLLUSKS
14) LUPINI – LUPINST
15) SEDANO – CELERY



CATERING, BANQUETING & SERVICE

Riso basmati con straccetti di vegchicken alle erbe, mais, ceci e fagioli neri	6-8-9-12-15
Riso basmati, taccole, olive verdi e champignon	8-9-5
Riso integrale, gamberi flambati al brandy e arancia, cetrioli, pomodorini, julienne di cavolo rosso, maionese al curry e anacardi	2-5-8-9-3
Riso integrale, tofu marinato alla soia, cetrioli, pomodorini, julienne di cavolo rosso, maionese al curry, anacardi	5-8-9-3
Riso nero con verdure spadellate	5-8
Riso rosso all'ortolana	9-15-5-8-6
Riso rosso con feta, bulbi in agrodolce, cetrioli arrosto e olive verdi	7-8-5
Riso rosso con gamberi e zucchine profumate alla menta	4-5-8-9-12-15
Riso venere con bouquet di verdure dell'orto (verdure spadellate)	5-7-8-9-15
Riso venere, ceci tostati, datterini gialli, edamame, carote all'agro, salsa pesto e filetti di mandorle	9-5-8-7-12
Riso venere, polipo al vapore, datterini gialli, edamame, carote agrodolce, salsa al pesto, filetti di mandorle	4-9-5-8-12-6
Roastbeef con maionese al curry, pomodorini soleggiati a julienne e semi di papavero	5-8-9-6
Roast-beef tiepido al cacio e pepe	7-10
Rombetti di stregghetta sfogliata	1-7
Rondelle di patate al gratin	5-8-3-7-15
Salame al cioccolato	1-3-7-5-8
Salame felino	12
Salanova con bocconcini di tacchino, melanzane in agrodolce e funghi di sottobosco	5-8-12
Salanova con crema di feta al basilico, rondelle di cornettini verdi in agrodolce, salsa alle olive nere	7-5-8-9-10
Salsicette dell'aia con asparagi, taccole e patatine arrosto	3-7-8-9-12-15-5
Salvia croccante	1-5-8-3-7
Sauté di finocchi al curry e mandorle	5-8-9
Sauté di scarola alla mediterranea	5-8-3-15
Sbrisolona	1-7-3-5-8
Scarola riccia con caciocavallo, olive arrosto e porro brasato	7-9-5-8
Sedanini al ragù di prosciutto	1-9-12-75-8-15-5
Sedanini con pesto di rucola, gamberetti e pecorino	1-3-4-5-7-8-9-10-11-12
Sfilacci di pollo panato	1-3-7-5-8

1) GLUTINE – GLUTEN
2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
3) UOVA – EGGS
4) PESCE – FISH
5) FRUTTA SECCA – DRIED FRUITS

6) SOIA – SOY
7) LATTICINI – DAIRY
8) FRUTTA CON GUSCIO – NUTS
9) AGLIO E CIPOLLA – GARLIC AND ONION
10) MOSTARDA/SENAPE – MUSTARD

11) SESAMO – SESAME
12) SOLFITI – SULPHITES
13) MOLLUSCHI – MOLLUSKS
14) LUPINI – LUPINST
15) SEDANO – CELERY



CATERING, BANQUETING & SERVICE

Sfogliatelle alle verdure	1-3-7-5-8-9-15
Sformatino fondente di riso al gorgonzola e patate rosse in crosta di pistacchio	1-3-7-8-9-15-5
Sformato di patate	1-3-7-5-8-9
Sformato di patate americane con salumi e provola	7-1
Sformato di zucchine e patate con bufala basilico e pomodoro	7-1
Shottini con crema di limone all'olio EVO e crumble di tarallo	1-12
Shottini con crema di pane. Morbido alle rape e cimette croccanti	1-3-7-9-12-15
Shottini di chantilly al limone	7-3
Shottini di mousse alla fragola e cioccolato	7-5-8
Soufflé di tagliolini al cavolfiore con ragù di fagiolini, fave, piselli e basilico	1-3-7-8-9-5-15
Spadellata di taccole con carote viola e patate al timo	9-5-8
Spatzle agli spinaci in crema di Bavaria Blu con speck croccante e brunoise di mele aromatiche	1-3-7-5-8-9-12
Spezzatino di barbabietola al sale con fondo di pomodoro alle erbe	9-5-8
Spezzatino di guancetta con patate mela e zenzero	9-12-15
Spezzatino di sedano rapa confit con la sua demi-glace, ristretto al vino rosso e gocce di kefir	7-8-9-12-15
Spezzatino di vitello all'ortolana	8-9-12-15
Spicchi di carciofi al grano arso	1-3
Spicchi di carciofi confit fritti	1-3-7-5-8
Spicchi di panettone e pandoro artigianale	1-3-7
Spicchi di patate sale grosso e rosmarino	9-5-8
Spicchi di piadina romagnola	1-6-10-7
Spiedini di caprese confit	7-9
Spiedini di pollo in salsa BBQ	5-8-10-11-9
Squacquerone e rucola	7
Stecchi di mele e speck croccanti alla valdostana	9-10
Stecco croccante con frutta di stagione, bocconcini al cocco e cioccolato	3-7-5-8

1) GLUTINE – GLUTEN
2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
3) UOVA – EGGS
4) PESCE – FISH
5) FRUTTA SECCA – DRIED FRUITS

6) SOIA – SOY
7) LATTICINI – DAIRY
8) FRUTTA CON GUSCIO – NUTS
9) AGLIO E CIPOLLA – GARLIC AND ONION
10) MOSTARDA/SENAPE – MUSTARD

11) SESAMO – SESAME
12) SOLFITI – SULPHITES
13) MOLLUSCHI – MOLLUSKS
14) LUPINI – LUPINST
15) SEDANO – CELERY



CATERING, BANQUETING & SERVICE

Straccetti di noce con ratatouille di verdure	5-8-9-12
Straccetti di seitan alla cacciatore con ratatouille di verdure alla provenzale	1-6-8-9-11-12-14-5
Stregchette	1-5-8-11-3-6-14-37
Stria della tradizione al Cotto di Parma e formaggio fondente	1-7-5-8-10-11-13
strigoli al ragù di lenticchie e bit bacon	1-6-11-9-15
Strigoli con melanzane dorate, pomodorini e capperi	1-9-5-8
Strudel di mele	1-7-11-5-8
Tabulè di bulghur con dadolata di cetrioli, cipollotti e pomodori rossi, prezzemolo e menta	1-9
Tagliata di frutta	
Taglieri di caciottina di Monte San Pietro con confetture e miele	7
Taglierino di salsiccia stagionata	
Tenerina al cioccolato	3-7-5-8
Terrina di verdure in agrodolce	12-9
Torcinelli all'uovo con tapenade di olive leccino, scarola brasata e anacardi in granella	1-5-8-10-11-3-14
Torta alla frolla e gianduia	1-3-7-5-8
Torta con squacquerone, mandorle e pesche	1-3-7-6-5-8
Torta di mele e frolla	1-3-7-5-8
Torta di mele vegan	1-8-6-5
Torta di riso	1-3-5-8-7-10-12
Torta quattro quarti alle mele e fondente Perù 70%	1-3-5-8-7
Torte caserecce allo squacquerone di Romagna: alle mandorle, al cioccolato e nocciole, alle pere caramellate	1-3-5-8-7
Tortellacci alle erbe con fondo vegetale e olive nere	1-3-5-7-8-9-11-15
Tortellini in crema di parmigiano 30 mesi	1-3-5-8
Tortelloni al prezzemolo ripieni di ricotta su crema di patate al forno e olio evo all'origano	1-3-7-9
Tortelloni alla ricotta e spinaci con pomodorini Pachino e basilico	1-3-7-8-9-5
Tortelloni classici di ricotta con pachino e basilico	1-3-7-8-9-15-5
tortelloni di ricotta in crema di cavolfiore al forno, origano e olive leccino	1-3-5-7-8-9-11-15
<ul style="list-style-type: none"> • Tranci di pizza Margherita • Tranci di pizza alla salsiccia 	1-7-10-9-12-6

1) GLUTINE – GLUTEN
2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
3) UOVA – EGGS
4) PESCE – FISH
5) FRUTTA SECCA – DRIED FRUITS

6) SOIA – SOY
7) LATTICINI – DAIRY
8) FRUTTA CON GUSCIO – NUTS
9) AGLIO E CIPOLLA – GARLIC AND ONION
10) MOSTARDA/SENAPE – MUSTARD

11) SESAMO – SESAME
12) SOLFITI – SULPHITES
13) MOLLUSCHI – MOLLUSKS
14) LUPINI – LUPINST
15) SEDANO – CELERY



CATERING, BANQUETING & SERVICE

<ul style="list-style-type: none"> • Tranci di pizza Margherita (gluten free e lactose free) • Pinsa alla salsiccia (gluten free e lactose free) • Pinsa all'olio Evo, rosmarino e sale di Cervia (gluten free e lactose free) 	1-3-7-6-11-12-6-5-8-9
Treccia contadina alle erbe di campo	1-7-5-8-10-11-13
Triangoloni croccanti planted vegan	1-6-11-10-15
Tris di polpettine vegane vegetariane: alla zucca, alla barbabietola e agli spinaci	1-9-10-6-5-8
Tris lievitato al miele, cioccolata, crema e uvetta	1-3-7-8-6-11
Tumbler di pinzimonio	
Umido di pollo al curry con spicchi di rape arrosto	5-7-8-9-12
Umido di salsiccia con cipollotti uvetta e pinoli	5-8-9-12-15
Ventaglio di sfoglia mignon alle mele, albicocca, frutti di bosco, cioccolato e crema	1-3-5-8-7-12-11
Zucchine alla scapece	9-5-8-12
Zuppa inglese	1-3-5-8-7-10-12

1) GLUTINE – GLUTEN
 2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
 3) UOVA – EGGS
 4) PESCE – FISH
 5) FRUTTA SECCA – DRIED FRUITS

6) SOIA – SOY
 7) LATTICINI – DAIRY
 8) FRUTTA CON GUSCIO – NUTS
 9) AGLIO E CIPOLLA – GARLIC AND ONION
 10) MOSTARDA/SENAPE – MUSTARD

11) SESAMO – SESAME
 12) SOLFITI – SULPHITES
 13) MOLLUSCHI – MOLLUSKS
 14) LUPINI – LUPINST
 15) SEDANO – CELERY



CATERING, BANQUETING & SERVICE

1) GLUTINE – GLUTEN
2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
3) UOVA – EGGS
4) PESCE – FISH
5) FRUTTA SECCA – DRIED FRUITS

6) SOIA – SOY
7) LATTICINI – DAIRY
8) FRUTTA CON GUSCIO – NUTS
9) AGLIO E CIPOLLA – GARLIC AND ONION
10) MOSTARDA/SENAPE – MUSTARD

11) SESAMO – SESAME
12) SOLFITI – SULPHITES
13) MOLLUSCHI – MOLLUSKS
14) LUPINI – LUPINST
15) SEDANO – CELERY



CATERING, BANQUETING & SERVICE

1) GLUTINE – GLUTEN
2) CROSTACEI – CRUSTACEANS
3) UOVA – EGGS
4) PESCE – FISH
5) FRUTTA SECCA – DRIED FRUITS

6) SOIA – SOY
7) LATTICINI – DAIRY
8) FRUTTA CON GUSCIO – NUTS
9) AGLIO E CIPOLLA – GARLIC AND ONION
10) MOSTARDA/SENAPE – MUSTARD

11) SESAMO – SESAME
12) SOLFITI – SULPHITES
13) MOLLUSCHI – MOLLUSKS
14) LUPINI – LUPINST
15) SEDANO – CELERY



CATERING, BANQUETING & SERVICE