Menù

FINGER FOOD TEGLIE & TAGLIERI

PREZZEMOLO & VITALE

il menù da comporre

Min. d'ordine: 4 pz per pietanza

ORDINA ALMENO
48 ORE PRIMA

X Q.TÀ

☐ ☐ **Involtini di melanzane con scamorza** *(1 pz)*
Melanzane fritte, ***scamorza,*** *salsa di pomodoro,* ***Grana Padano*** ..... 2€
ALLERGENI: LATTE

☐ ☐ **Caponata di melanzane** *(70 g circa)*
Melanzane fritte, salsa di pomodoro, ***sedano,*** *cipolla, capperi, olive, olio EVO* ..... 2€
ALLERGENI: SEDANO

☐ ☐ **Tabulè di verdure** *(70 g circa)*
Cous cous, *piselli, carote, porro, peperoni, zucchine, melanzane, olio EVO, menta, sale, curry, curcuma* ..... 2€
ALLERGENI: GLUTINE

☐ ☐ **Involtini zucchina, robiola ed erbette** *(2 pz)*
Zucchine genovesi, ***robiola,*** *menta, erbette* ..... 2€
ALLERGENI: LATTE

☐ ☐ **Polpette di salsiccia con crema di zucchine** *(70 g circa)*
Salsiccia di suino, zucchine, ***pangrattato, latte, primo sale, formaggio, farina di frumento, burro,*** *sale, menta, noce moscata* ..... 2€
ALLERGENI: GLUTINE, LATTE

☐ ☐ **Mini cornetti salati** *(1 pz)*
Crudo e rucola / guanciale e pecorino fresco ..... 2€
ALLERGENI: LATTE, GLUTINE

☐ ☐ **Timballo di anelletti alla Norma** *(120 g circa)*
Anelletti siciliani, *salsa di pomodoro, melanzane fritte,* ***ricotta salata*** ..... 2€
ALLERGENI: LATTE, GLUTINE

☐ ☐ **Riso venere salmone e avocado** *(70 g circa)*
Riso venere, pomodorini, zucchine genovesi, ***salmone,*** *avocado e menta* ..... 2,50€
ALLERGENI: PESCE

☐ ☐ **Caponata con pesce spada** *(70 g circa)*
Melanzane fritte, ***pesce spada,*** *salsa di pomodoro,* ***sedano,*** *cipolla, capperi, olive, olio EVO* ..... 2,50€
ALLERGENI: PESCE, SEDANO

☐ ☐ **Mini cornetti salati al salmone selvaggio** *(1 pz)*
Salmone selvaggio *e songino* ..... 3€
ALLERGENI: GLUTINE, PESCE

☐ ☐ **Polpette di ricotta con salsa di pomodoro** *(70 g circa)*
ricotta, crema di latte, *sale, pomodori pelati,* ***fiocchi di patate,*** *cipolla, zucchero,* ***grana,*** *olio EVO, basilico,menta* ..... 2€
ALLERGENI: LATTE, GLUTINE, SEDANO, UOVA

☐ ☐ **Tabulè Mediterraneo** *(70 g circa)*
Cous cous, *melanzane,* ***pesce spada,*** *pomodorini e menta* ..... 2,50€
ALLERGENI: GLUTINE, PESCE

☐ ☐ **Mini parmigiana di melanzane** *(70 g circa)*
Melanzane, olio di semi di girasole, salsa di pomodoro, cipolla, sale, zucchero, ***grana,*** *basilico, olio EVO* ..... 2€
ALLERGENI: LATTE

☐ ☐ **Mini soufflè di verdure** *(70 g circa)*
ricotta, crema di latte, *sale, zucchine, carote, spinaci,* ***uova,*** *olio di semi di girasole,* ***grana,*** *fiocchi di patate, sale, zenzero*
ALLERGENI: LATTE, UOVA, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SESAMO ..... 2€

le teglie

1 teglia
6 porzioni (circa)

COME ORDINARE

mail a **info@prezzemoloevitale.it**
o chiama **091 611 92 94**

TEGLIE DA € 18,00

Patate a sfincione
Patate, salsa di pomodoro, cipolla,
caciocavallo, acciughe, pangrattato *e origano*
Allergeni: latte, pesce, glutine

Gnocchi gratinati
Gnocchi di patate, salsa di pomodoro,
mozzarella, *basilico e* ***Gran P&V***
Allergeni: latte

Tabulè vegetariano
Cous cous, *verdurine miste, basilico e menta*
Allergeni: glutine

Sformato di zucchinette e patate
Zucchinette genovesi, patate,
fontina, *prosciutto cotto e* ***Gran P&V***
Allergeni: latte, glutine

Conchiglioni ripieni gratinati in teglia
Conchiglioni di pasta, ragù *di carne,* ***sedano besciamella,*** *salsa di pomodoro e* ***Gran P&V***
Allergeni: latte, glutine, sedano

TEGLIE DA € 20,00

Riso venere con salmone
Riso venere, pomodorini, zucchine genovesi,
salmone, *avocado e menta*
Allergeni: pesce

Anelletti al forno
Anelletti *siciliani, tritato di bovino, carote,*
sedano, *cipolla, concentrato di pomodoro,* ***besciamella,***
melanzane fritte, prosciutto cotto, ***mozzarella, Gran P&V,*** *olio EVO, sale, pepe, zucchero,* ***noce moscata, pangrattato,*** *bacche di ginepro, finocchietto e cannella*
Allergeni: glutine, sedano, latte

Lasagne Emiliane
Lasagne all'uovo, ragù *bolognese,* ***sedano besciamella e Gran P&V***
Allergeni: glutine, sedano, uovo

Gateau di patate
Patate, prosciutto cotto, ***mozzarella, besciamella e Gran P&V***
Allergeni: latte, glutine

Sformato di melanzane
Melanzane fritte, salsa di pomodoro,
prosciutto cotto, ***mozzarella e Gran P&V***
Allergeni: latte

Cannelloni ricotta e spinaci
Cannelloni all'uovo, ricotta *di pecora,*
spinaci e ***besciamella***
Allergeni: latte, uovo, glutine

Cous cous Mediterraneo
Cous cous, pesce spada,
pomodorini, zucchine fritte e menta
Allergeni: pesce, glutine

la gastronomia

al kg

Polpette di sarde al sugo
Sarde, pangrattato, uova, latte, *menta,* ***Gran P&V,*** *uva passa,* ***pinoli,*** *aglio, pomodoro, olio EVO, basilico, sale e pepe*
Allergeni: pesce, glutine, uova, latte, frutta a guscio . . . . . € 22,00/kg

Involtini di sarde a beccafico
Filetto di sarda, pangrattato, *olio di girasole, cipolla, pomodoro, succo di limone, uva passa,* ***pinoli,*** *zucchero, aglio, pomodoro, olio EVO, basilico, sale e pepe* . . . . . € 24,00/kg
Allergeni: pesce, glutine, frutta a guscio

Polpette di spada in agrodolce
Pesce spada, pangrattato, uova, latte, *menta,* ***Gran P&V,*** *uva passa, pinoli, aglio, pomodoro, olio EVO, basilico, sale e pepe* . . . . . € 27,00/kg
Allergeni: pesce, glutine, uova, latte, frutta a guscio

Insalata di mare
Polpo, calamaro, *bottoni di* ***totano*** *e* ***gambero*** . . . . . € 35,00/kg
Allergeni: pesce

Involtini di pesce spada
Pesce spada, *cipolla, uva passa,* ***pinoli,*** *succo d'arancia, menta, olio EVO, sale e pepe* . . . . . € 36,00/kg
Allergeni: pesce, glutine, frutta a guscio

Tutti i prodotti/pietanze **evidenziati in grassetto** possono contenere, come ingrediente o in tracce, le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi.

il tagliere da comporre DI SALUMI E FORMAGGI

€40 al kg *+ contributo SOLO PER TAGLIERE IN LEGNO**

SCEGLI IL TAGLIERE

- ☐ Tagliere base **compreso nel prezzo**
- ☐ Tagliere grande IN LEGNO* **€ 8,50**

SCEGLI FINO A 10 PRODOTTI
TRA SALUMI E FORMAGGI

Salumi

- ☐ Capocollo di Martina Franca
- ☐ Mortadella
  - ☐ **Pistacchio**
  - ☐ Tartufo
- ☐ Culatta
- ☐ Prosciutto crudo San Daniele
- ☐ Lardo di Colonnata
- ☐ Finocchiona
- ☐ Speck Roen Riserva
- ☐ Salame Geminiano Gentile

Formaggi

- ☐ **Caprini** freschi
- ☐ Nodini di **mozzarella fiordilatte**
- ☐ **Pecorini** aromatizzati
- ☐ **Piacentino** Ennese
- ☐ **Piccantino del Belice**
- ☐ **Pecorino** Maremmano
- ☐ **Brie** de Meaux
- ☐ **Gorgonzola** al cucchiaio
- ☐ **Stracciatella**
- ☐ **Robiola** Spalmafresco
- ☐ **Pecorino** con polline di castagno

---

il tagliere DI MARE

€96 al kg

salmone affumicato selvaggio, carpaccio di **polpo, alici** marinate, **pesce spada** affumicato, crostino di **pane** con bottarga di **tonno** e limone

ALLERGENI: GLUTINE, PESCE

il tagliere DI FRUTTA

€20 al kg

Tutti i prodotti/pietanze **evidenziati in grassetto** possono contenere, come ingrediente o in tracce, le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi.