

CATERING SCARPETTA

TRATTORIA LOSANNA DI BARBERIS FRANCESCO
VIA SAN ROCCO N. 36 15024 MASIO AL
TEL 0131 799525 FAX 0131 799074

IL CATERING DI FRANCO SCARPETTA FA BASE NEL RISTORANTE DI MASIO: LA TRATTORIA LOSANNA, CITATA SU TUTTE LE GUIDE DI RISTORAZIONE. E' UNO DEI POSTI PIÙ ACCOGLIENTI, CHE HA LA SUA FORZA NEGLI AGNOLOTTI AL SUGO DI CARNE. MA FRANCO SCARPETTA, IL PATRON È ANCHE STRAORDINARIO SUI DOLCI, E PERCHÈ NO? SU TUTTI I PIATTI DELLA TRADIZIONE, DAL VITELLO TONNATO, AL MERLUZZO AL VERDE,...

I COSTI SI AGGIRANO INTORNO AI 55/65 EURO (IVA ESCLUSA)

COCKTAIL DI BENVENUTO A BUFFET COMUNE A TUTTI I MENÙ

SALUMI AL TAGLIO
CROSTINI ASSORTITI
ALZATA DI BOCCONCINI FARCITI
ASPIC ,CRUDITÈ CON SALSINE
SUBRIC, QUICHÈ MIGNON
SPIEDINI CALDI, CARTOCCI DI CHELE
CARTOCCI DI OLIVE, VERDURINE IN PASTELLA
FLAN DI VERDURE CON TOMA FUSA
FOCACCINE, PIZZETTE
ED A SEGUIRE VARIAZIONI DI STAGIONE.

SPUMANTE, ACQUA, SUCCHI, COCKTAIL ANALCOLICI

MENU N° 1 SERVIZIO AL TAVOLO

SFORMATO DI ZUCCHINE NOVELLE CON CONCASSEA DI
POMODORO FRESCO

RISOTTO CON ASPARAGI E GAMBERETTI
PLIN DI STUFATO AL BURRO BIANCO

FILETTO AL VINO ROSSO
MACEDONIA DI VERDURE

TORTA DEGTI SPOSI

VINI :ROERO ARNEIS "FUNTANIN"
BARBERA LAVIGNONE "PICO MACCARIO"
BRACHETTO PINETO "MARENCO"

MENU N° 2 SERVIZIO AL TAVOLO

STRACCETTO DI PASTA FRESCA CON VERDURE ED ERBE
AROMATICHE
PLIN AL PROPRIO FONDO

BRASATO AL BAROLO CON CONTORNO DI MACEDONIA DI
VERDURE

DESSERTS, MILLEFOGLIE DOPPIO GUSTO

VINI :ROERO AMEIS "FUNTANIN"
BARBERA LAVIGNONE "PICO MACCARIO"
BRACHETTO PINETO "MARENCO"

MENU N° 3 SERVIZIO AL TAVOLO

DADOLATA DI SPADA E SALMONE SU MISTICANZA
ALL'ACETO BALSAMICO

STRACCETTI DI PASTA FRESCA CON RAGÙ DI VERDURE E
GAMBERI
PLIN DI STUFATO AL BURRO BIANCO E SCORZONE

FILETTO DII VITELLO ALLE ERBE CON FANTASIA DI
VERDURE

TORTA DEGTI SPOSI

VINI : POUILLY FUMÈ "PASCAL JOLIVET"
SITO MORESCO "GAJA"
BRACHETTO D'ACQUI "PINETO MARENCO"

MENU N° 4 SERVIZIO AL TAVOLO

SFORMATO DI VERDURE DI STAGIONE SU CONCASSEA DI
POMODORO AL BASILICO

TAGLIOLINI CON RAGÙ DI VERDURE E GAMBERI
RISOTTO PIEMONTESE CON SCORZONE

ROLLÈ DI SALMONE SU SALSA TARTARA
FILETTO DII MANZO ALLE ERBE CON MACEDONIA DI
VERDURE

TORTA DEGTI SPOSI

VINI : ROERO ARNEIS "PORELLO"
BARBERA LAVIGNONE "PICO MACCARIO"
BRACHETTO D'ACQUI "PINETO MARENCO"

MENU N°5 SERVIZIO AL TAVOLO

DADOLATA DI SALMONE & TONNO SU GUANCIALE DI
VERDURE CROCCANTI

PLIN MONFERRINI
RISOTTO CON FIORI DI ZUCCA E SCAMPETTI

SCAMONE DI VITELLO AL ROSMARINO

TORTA DEGTI SPOSI

VINI : ESTROSA " PICO MACCARIO "
RUCHÈ "CRIVELLI"
MALVASIA DI CASORZO

A SEGUIRE COMUNE A TUTTI I MENÙ

SERVIZIO DI OPEN BAR
CAFFÈ, LIQUORI, BIBITE, PICCOLA PASTICCERIA,
FRUTTA, GELATO, COCKTAIL