



Catering e banqueting per feste, convegni, banchetti nuziali

## *I nostri piatti*

### I Primi



Anolini con stracotto d'anatra

Anolini con stracotto di carne

Cannelloni a spirale ripieni di carciofi  
al burro e timo

Cappelletti al basilico

Cappelletti alle noci

Caramelle al ripieno di erbe con burro fuso  
e salvia croccante

Cavatelli al ragù di noci, pinoli, pomodorini  
pachino e basilico

Chicche della nonna ai funghi e panna

Chicche di zucca

Crespelle agli asparagi

Crespelle ai carciofi

Crespelle ai porcini

Crespelle di molluschi al gratin

Fagottini di peperone

Fagottini ripieni di robiola piemontese  
e pere con salsa aurora

Fagottino con granchio

Fagottino con storione e porri

Fagottino con verdure di stagione  
e fonduta allo zafferano

Fagottino di crepes con ripieno di magro  
e prosciutto su salsa Mornay

Fagottino di verdure su crema di verdure

Farro con rucola, miele, pere e Gorgonzola

Farro mantecato al radicchio

Fiocchetti al Gorgonzola con culatello e pere

Fiore con pasta di castagne e ripieno ai funghi

Fiore di prezzemolo

Garganelli con zucchine, il loro fiore  
e pistilli di zafferano

Garganelli con luganega e dadolata  
di melanzane croccanti

Garganelli con verdure di stagione  
e fonduta allo zafferano

Gnocchetti di patate al profumo di mare

Gnocchetti di patate con olive taggiasche,  
pomodorini e pesto genovese

Gnocchetti di patate con speck, zucchine  
e salsa allo zafferano

Gnocchetti di patate con zucca, Gorgonzola  
e aceto balsamico

Gnocchi alla parigina

Gnocchi alla romana con salmone

Insalata tiepida di farro

Lasagne con zucchine, frutti di mare e scampi

Lasagnetta di sola semola con gamberetti  
e zucchine trifolate



Catering e banqueting per feste, convegni, banchetti nuziali

## *I nostri piatti*

### I Primi



- Lasagnette di verdure stufate e conciate con olio di frantoio
- Lasagnette gratinate di verdure e burrata al pesto leggero
- Nidi di rondine gratinati con dadolata di pomodoro fresco e pesto leggero
- Orzo mantecato alle erbe
- Orzo perlato ai porcini, mantecato con Taleggio e Grana Padano 24 mesi
- Paella di carne
- Paella di verdure
- Paella mista
- Paella valenciana ai frutti di mare
- Panzerotti alle erbe gratinati
- Panzerotti di zucca
- Pisarei e faso' (piatto tipico piacentino)
- Ravioletti di pasta di zucca e ripieno al radicchio
- Ravioletti di patate
- Ravioli con fave, pancetta tesa e pecorino
- Ravioli di burrata con salsa ai peperoni e zucchine
- Ravioli in brodo di terza
- Sformatino con verdure di stagione e crostacei nella loro salsa
- Sformatino di riso ai funghi in crosta di prosciutto con fonduta al Taleggio
- Timballo di gnocchetti sardi alla mediterranea
- Timballo di peperoni e cernia
- Timballo di pesce e zucchine
- Tortelli (radicchio o pesce) con asparagi e coriandolo
- Tortelli al basilico
- Tortelli classici piacentini con ricotta e spinaci al burro e salvia
- Tortelli con fichi, ricotta e crudo su letto di polentina
- Tortelli di patate con ragù di carne
- Tortelli di radicchio o pesce con asparagi e coriandolo
- Tortelli di robiola e basilico con salsa al pomodoro e cipollotti
- Tortelli di zucca
- Tortino di orzo perlato e verdure
- Tris di cereali con zucca e funghi
- Trofiette al ragù di melanzane viola, timo e spolverata di ricottina stagionata
- Trofiette al sugo di noci, pinoli e zafferano
- Trofiette alla mediterranea (con pomodorini, olive nere, capperi, acciughe)