



Avalon
Food & Consulting

Insalate

Insalata di lattuga iceberg, misticanza, erbe aromatiche, petto di pollo

Misticanza, erbe, pomodorini cilieglioli, olive e "non tonno di coniglio"

Insalata di stagione, pomodorini, erbe aromatiche, mais e gamberetti

Insalata di farro, pomodorini e speck

Erbette di campo, pomodorini, olive, mais e tonno

Insalata di stagione, spinacini, scaglie di parmigiano reggiano e bacon

Orzo perlato con zucchine e prosciutto crudo all'aceto balsamico

Zuppe

Minestra di verdure al basilico

Zuppa di orzo perlato e speck del Tirolo

Minestra di lenticchie e salsiccia casereccia

Zuppa di fagioli cannellini profumata al timo

Minestra rustica di legumi al rosmarino

Crema di ceci all'olio extra vergine d'oliva

Vellutata di patate e porri all'erba cipollina



Primi piatti

Lasagne alla bolognese e mozzarella filante
Lasagnette con patate e fagiolini al pesto di basilico
Gnocchi di patate e basilico alla sorrentina
Gnocchi di patate al Castelmagno e nocciole
Chicche di ricotta e rucola al ragù di salmone e pomodori ciliegia
Agnolotti di carne al sugo di arrosto
Ravioli del plin al burro e parmigiano
Ravioli alle verdure con gamberi ed erba cipollina
Ravioli di magro in intingolo di coniglio e olive
Risotto mantecato allo zafferano alla milanese
Risotto mantecato alla zucca
Tortino di riso alle piccole verdure di stagione
Risotto mantecato alla rucola e salsiccia casereccia
Cannelloni agli spinaci con pomodoro frullato e olive
Mezze maniche di grano duro alla carbonara
Penne di grano duro all'amatriciana
Pennette di grano duro con broccoli e salsiccia
Maccheroni saltati alla "Puttanesca"
Crespelle al radicchio e formaggio di malga
Crespelle di ricotta e spinaci gratinate



Secondi piatti

Petto di pollo alla soya e verdure all'agro

Petto di pollo alla griglia con verdure

Spiedino di pollo al rosmarino alla griglia con zucchine

Bocconcini di pollo al curry con riso basmati

Galletto marinato al lime, zenzero e olive

Rotolo di coniglio alla graticola e verdura alla brace

Controfiletto di suinetto alla soya e carote

Coppa di suino alla senape in grani e verdura

Guancia di manzo stracotto al nebbiolo

Bocconcini di vitello stufati con patate

Scaloppine di vitello alla pizzaiola

Stracotto di fassone al barolo

Trancio di salmone alla griglia

Seppioline di rete in intingolo del loro nero

Gamberi saltati con verdure ed erbe

Bocconcini di baccalà in pastella alla birra



Verdure

<i>Purè di patate</i>	<i>gr 200 per porzione</i>
<i>Spinaci al naturale</i>	<i>gr 180 per porzione</i>
<i>Zucchine trifolate</i>	<i>gr 180 per porzione</i>
<i>Carote glassate all'erba cipollina</i>	<i>gr 180 per porzione</i>
<i>Melanzane e zucchine alla griglia</i>	<i>gr 180 per porzione</i>
<i>Polenta integrale alla griglia</i>	<i>gr 200 per porzione</i>
<i>Cipolline in agrodolce</i>	<i>gr 180 per porzione</i>
<i>Catolagna all'olio extra vergine</i>	<i>gr 180 per porzione</i>
<i>Broccoli all'acciuga</i>	<i>gr 180 per porzione</i>
<i>Pomodori grigliati allo speck</i>	<i>gr 180 per porzione</i>

Attenzione: le preparazioni a base di verdure potranno subire delle variazioni a seconda della stagione o della reperibilità sul mercato



Leccornie in micro porzione per aperitivi

Cubismo di tonno rosso, pomodori e olive nere
Salmone affumicato, cetrioli ed erba cipollina
Crudo e cotto di pomodorini ciliegia alla soya
Varietà di pesci affumicati
Crudità di verdure in pinzimonio di aceto balsamico
“Foie Maigre” in gelatina di Moscato
Foie gras in gelatina di Torcolato
Crema di pisellini alla menta con tomino fresco
Due consistenze di Parmigiano Reggiano
Baccalà mantecato all’olio extra vergine d’oliva e pepe nero
Pomodoro e mozzarelline con olive
Salmone affumicato con crema di piselli
Spuma di formaggio con noci e olio extra vergine
Tonno di coniglio, pomodori e olive in insalata
Cremoso al Castelmagno e nocciole
Vitello tonnato al contrario con capperi
Classica “caprese” in diverse consistenze
Zabaione di grana padano con salsiccia “pezzente di montagna”



Avalon
Food & Consulting

Micro porzioni per dessert (gr 30)

Bavarese alle fragole

Panna cotta con caramello

Latte e fragola

Delicata al frutto della passione

Mousse al cioccolato

Crema cotta al pistacchio

Morbido ai lamponi

Bavarese al cioccolato bianco

Mousse allo yogurt lamponi e zenzero

Bavarese ai frutti esotici e chips di banane

Dessert monoporzione per bar (peso 90 gr cad.)

Panna cotta al caramello

Crema cotta al pistacchio con amaretti

Bunet

Mousse allo zabaione ed amaretti

Delicata ai frutti della passione

Mousse al cioccolato fondente

Bavarese al cioccolato bianco

Morbido ai lamponi

I prezzi sono da intendersi al netto di IVA 10%

Pagamento alla consegna

Ordini: la merce verrà consegnata entro 72 ore lavorative dall'ordine