Menu Generale 2027

Aperitivi: *Prosecco bio doc, Rosè bio doc Sidro bio doc., Spritz, Vini bianco e rosso bio doc. Aperanalcolico, Succhi, Bibite, acque aromatizzate.*

Antipasti:

Classici*: Arancini mignon; Barchette mousse formaggio-erbette; Bruschettine fantasia; Cannoli di melanzane; Crostini fantasia; Cheesecake salata;Croissants salati; Cruditè in pinzimonio; Focaccia genovese; Focaccia farcita; Frittatine di campo con verdure nobili; Hamburger mini; Hummus in fiore; Insalata greca; Involtini primavera alla soia; Insalata di ceci; Panzanella; Pizza in tranci;Polpettine in umido; Samosa vegetali;Tacos vari gusti; Tortino salato; Tramezzini mignon; Triangoli nachos-formaggi; Tronchetti di piadina.*

Monti: *Bruschette varie; Castagne in camicia di lardo di colonnata; Crostini soppressa e fichi, Gorgonzola in forma; Grana in forma; Petali crudo-melone; Plateau di formaggi al prato; Prosciutto crudo al taglio; Ricottine di bosco; Rolls di speck; Spirali di bresaola tricolori; Taglieri di salumi in crosta; Tozzetti di polenta soppressa-grana;*

Mare: *Acquadelle fritte; Crostino al salmone; Carpaccio di polipo-valeriana-pomodorini; Crostini al baccalà mantecato; Crocchette di calamaro; Gamberetti in salsa rosa; Insalata di mare; Mazzoncolle in saor; "Poenta e bacalà" alla vicentina;"Poenta e scopeton"; Salmone in camicia; Sarde in saor; Seppioline su mais; Spadino di gamberetti-pomodorino; Spiedini di pesce; Tartelle al salmone; Vol au vent alla spuma di pesce.*

Fritti*: Anelli di cipolla; Chele di granchio; Doratine di melanzana; Gemme di mozzarella; Gnocco fritto, Jalapenos; Mix verdure; Olive Ascolane; Panzerotti alla pizzaiola; Frittellle alle alghe; Patate dippers; Polpettine veggy; Salvia; Sticks mozzarella; Tesserine di Polenta; Trancetti di totano.*

Primi*:Anelletti alla siciliana; Bauletti porcini-taleggio; Busiate alla trapanese; Calamarata allo spada; Cappellacci al Tartufo; Caserecce rustiche Baccalà e patate; Conchiglioni prosciutto-funghi; "Cupido" cuori rossi bufala-ciliegino;Farro alle verdure; Fiocchetti: formaggio-pere; Fusilli rustici alla mediterranea; Gnocchi alla romana; Linguine salmone-pistacchi; Orecchiette pesto-pomodorini-stracciatella; Paccheri allo scoglio; Panciotti cappesante-gamberi; Pasticcio: ragù, ecc; Raviolotti al baccalà; Rigatoni alla boscaiola; Riso rosso: olive- pomodorini-zucchine- mandorle- basilico; Riso venere: gamberetti-zucchine-menta; Risotti: Asparagi, Amarone, Arance-carote; Marinara, Misto bosco; Prosecco-limone, Radicchio-salsiccia, Tartufo, Zucca e taleggio; Spaghettoni rigati alla carbonara*
Scrigni-Crepes: Asiago-Radicchio Rosso, Asparagi, Porcini-Zucca, Speck- Zucchine-Gorgonzola, Verdure;

Pietanze calde: *Anitra all'arancio; Arista prugne-albicocche; Brasato al Pinot nero; Burger vegetale; Carpaccio alla Cipriani; Carpaccio di tonno agli agrumi; Faraona alle castagne; Grigliate miste; Hamburger di ceci-limone; Involtini di manzo; Mozzarella in carrozza; Pepite di pollo: agrumi, misto bosco, verdure; Picanha alla griglia; Piovra sedano-olive taggiasche-noci; "Poenta e Musso"Polipo con patate; Porchetta al forno; Provola in crosta di mais; Roll di pollo e bacon alla senape; Roastbeef al Syrah;Seppie con polenta; Spiedo misto; Spiedini di pesce; Stinco al forno; Suppli pomodoro-mozzarella; Tacchinella: broccolo fiolaro, castagne, funghi; Tagliate varie; Trancio di spada al forno, Trancio di tonno gratinato, Trota forno con pomodorini e capperi.*

Pietanze fredde: *Bresaola al pompelmo rosa; Carpaccio agli agrumi, Carpaccio di polipo; Insalate: di pollo, di riso, di riso rosso, di pesce; Porchetta al taglio; Roast-beef all'inglese; Sfilacci di cavallo rucola-grana; Tagliata di salmone su letto di misticanza; Vitello tonnato*

Contorni caldi: *Caponata classica; Carciofi alla giudia; Crocchette vegetali vari gusti, Dadolata di verdure; Funghi trifolati, Fagioli alla messicana; Gratin di asparagi-patate; Indivia belga: Pinot, speck; Melanzane al funghetto; Nidi di carote al balsamico; Parmigiana di melanzane; Parmigiana di zucchine Patate: integrali forno, valdostana, pomodoro, fritte; Peperonata; Pomodori: gratin, al tonno; Puré: patate, spinaci; Radicchio rosso all'Asiago; Ratatouille di verdure alla menta; Rostì di patate;Verdura cotta mista, Zucchine: gratinate.*

Contorni freddi: *Carote Julienne; Garbure di verdure di stagione; Insalate: agrodolce, greca, nizzarda, russa, carote-mela; Tris di verdure grigliate; Verdure al pinzimonio Zucchine al grana, alla menta*

Piatti etnici-di stagione: *Agnello al forno, Albondigas (polpettine di carne con peperoni e riso); Arrosticini abruzzesi; Bigoli alla corte; "Bigoi co l'arna"; "Bigoi coa sardea"; Canederli ceci-olive-basilico Capretto al forno; Chili (fagiolata con peperoni piccanti e seitan macinato);; Picana; Cous-Cous alle 7 verdure; Empanadas (calzoni di verdure fritti); Hamburger classici, vegetariani, vegani Hot dog vari gusti; Kebab; Paella di pesce; "Pasta e fasoi,"; "Poenta e bacalà" alla vicentina; Picatina di Quinoa con pollo;; Pizzoccheri alla valtellinese; Riso alla cantonese; "Risi e bisi"; Riso al curry con pepite di pollo; Riso basmati con lonza in salsa; Thiou (riso con verdure e manzo stufato); Trota alla vivarese.*

Desserts: *Ananas flambè ; Crema catalana; Crepes vari gusti; Panna cotta ai fruttti di bosco; Pot purry di frutta su letto di gelato; Semifreddi; mousse al cioccolato bianco; Spiedini di frutta al cioccolato fuso; Tris di formaggi con miele e marmellate; Sorbetto- Sgroppino: agrumi, limone, Mela verde; gelati vari gusti, ecc.*

Dolci: *Bavarese; Bignolata; Bresciana; Cheesecake; Crostate varie; Dolce del Re, della Nonna, Frollata di frutta in bellavista, Macarons; Meringata, Millefoglie, Mimosa, Salame al cioccolato; Saker, Tiramisu; Dolci al cucchiaio (mousse, crema catalana, panna cotta ecc.).*

Caffè': *Arabica 100% biologico*

Liquori: *Fernet, Grappa, Limoncello, Prugna, Sambuca.*

Vini:

Prosecco: *Bacco e Arianna bio doc.; ed alla spina od equivalenti*
Durello: *Colli Vicentini d.o.c.;*
Spumante: *Babulle extra brut millesimato od equivalenti*
Rosè: *Babulle extra dry millesimato od equivalenti*

Bianchi: *Centopassi: Placido Rizzotto e Giato (Grillo-Catarratto) Libera Terra bio doc.*

Maninpasta Società Cooperativa Sociale - Sede legale: Via Marosticana, 192 , 36100 Vicenza-Italia.
sede operativa: Via Saviabona, 106/M, 36010 Cavazzale (VI) C.F./ P. Iva: 03604410245
Tel.+39- 0444.023706; +39-388.0955503; +39-329.6378763 Iscritta: al RUNTS come Ente del Terzo Settore (ETS)
e-mail: eventibio@maninpasta.bio *PEC:* maninpasta@legalmail.it www.maninpasta.bio
Iban: Banca Etica IT 24 O 05018 11800 000011317674 - PayPal: cooperativamaninpasta@gmail.com (id beneficiario)

Bacco e Arianna: Pinot bianco e Serprino bio doc.; od equivalenti

Rossi: *Centopassi: Placido Rizzotto e Giato (Nero d'Avola-Perricone) Libera Terra bio doc., Bacco e Arianna: Cabernet e Merlot bio doc.; od equivalenti*

Moscato: *Bacco e Arianna: Fior d'Arancio e Silene bio doc., od equivalenti*

Maninpasta Società Cooperativa Sociale - Sede legale: Via Marosticana, 192 , 36100 Vicenza-Italia.
sede operativa: Via Saviabona, 106/M, 36010 Cavazzale (VI) C.F./ P. Iva: 03604410245
Tel.+39- 0444.023706; +39-388.0955503; +39-329.6378763 Iscritta: al RUNTS come Ente del Terzo Settore (ETS)
e-mail: eventibio@maninpasta.bio *PEC:* maninpasta@legalmail.it www.maninpasta.bio
Iban: Banca Etica IT 24 O 05018 11800 000011317674 - PayPal: cooperativamaninpasta@gmail.com (id beneficiario)