

ANTONIAZZI

3 proposte a domicilio e da asporto curate dai nostri Chef!

VIGILIA

MENÙ SILVER - € 40

- Finger**
- Millefoglie di tris affumicati
 - Spuma di alici e confit
 - Miniquiche salmone e carciofi
 - Pane al nero con tonno e wasabi

Antipasti - 1 a scelta tra:

- Burratina di Adria, alici del Cantabrico (o salmone) e pan brioche
- Salmone marinato con crostino di pane e burro agli aromi
- Luccio in salsa su letto di polenta morbida

Primi piatti - 1 a scelta tra:

- Tortelli di zucca fatti in casa (conditi con burro fuso)
- Pennoni ripieni con frutti di mare e pomodoro infornato
- Delizia all'erba amara di Castel Goffredo
- Tortelli di zucca fatti in casa (conditi con il pomodoro)

Secondi piatti - 1 a scelta tra:

- Branzino in crosta di patate aromatizzate
- Trancio di salmone in crosta di mandorle su crema di zucchine
- Cartoccio carta fata di tonno alla mediterranea

MENÙ GOLD - € 70

- Finger**
- Mazzancolle con crema di wasabi
 - Mini tartare di salmone
 - Pan brioche alici e confit
 - Gambero croccante e guacamole

Antipasti - 1 a scelta tra:

- Spiedo di Polpo alla brace con crema di zucchine
- Tonno rosso scottato e riso basmati
- Salmone marinato con avocado e fragole fresche

Primi piatti - 1 a scelta tra:

- Tortelli di zucca fatti in casa (conditi a scelta con burro fuso o pomodoro)
- Tortelloni ripieni di gamberi e burrata su crema di zucchine
- Paccheri con astice, gamberi e scampi su crema di pomodoro confit

Secondi piatti - 1 a scelta tra:

- Trancio di dentice su letto di verdure alla mediterranea
- Crudità di mare: tonno, ricciola, salmone, gamberi e scampi
- Grigliata di mezzo astice, gamberi e scampi

AGGIUNTE

BRANZINO IN CROSTA DI SALE - su quotazione

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI SILVER (50 gr x tipo) - € 10

- Burratina campana fresca
- Mimolette francese di latte vaccino crudo
- Castelmagno d'alpeggio piemontese
- Vento d'estate vaccino al fieno di montagna
- Mostarda e confettura in abbinamento

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI GOLD (50 gr x tipo) - € 15

- Bitto d'alpeggio
- Blugns: erborinato di latte vaccino al gin
- Bettelmat piemontese
- Burratina al tartufo
- Mostarda e confettura in abbinamento

DESSERT CONSIGLIATO DAL PASTICCERE

- Monoporzione di Natale - cioccolato, torrone e amarena € 8
- Santa Express - cioccolato, torrone e amarena € 60
- Tronchetto Vittoriano o di Natale - cioccolato e nocciola € 45
- Tronchetto Classico - pan di Spagna, cioccolato e zabaione € 45

NATALE

MENÙ SILVER - € 40

- Finger**
- Mini macaron di manzo
 - Mini toast tartufato
 - Pan brioche con foie gras

Antipasti - 1 a scelta tra:

- Cappone alla Bartolomeo Stefani
- Carpaccio di manzo e frutta fresca
- Quiche salata con speck e zucchine

Primi piatti - 1 a scelta tra:

- Agnoli caserecci in brodo di cappone
- Lasagne alla bolognese
- Millefoglie di salmone dell'Atlantico e carciofi

Secondi piatti - 1 a scelta tra:

- Arrosto di faraona farcito con castagne e patate al forno
- Zampone con crema di patate
- Guancia di vitello in salsa con polenta di Storo

MENÙ GOLD - € 70

- Finger**
- Mini macaron di manzo
 - Mini toast tartufato
 - Pan brioche con foie gras

Antipasti - 1 a scelta tra:

- Baccalà mantecato con polenta
- Crudità di mare: tonno, ricciola, salmone, gamberi e scampi
- Tartare di gambero rosso con cipolla caramellata e crostino

Primi piatti - 1 a scelta tra:

- Agnoli caserecci in brodo di cappone
- Ravioli verdi con crema di Parmigiano e spuma di mortadella
- Fagottino di salmone dell'Atlantico e carciofi

Secondi piatti - 1 a scelta tra:

- Carrello dei bolliti a casa tua (minimo 2 persone)
- Filetto di manzo e foie gras con patate al forno
- Branzino in crosta di taralli e pomodriano secco su patate

AGGIUNTE

BRANZINO IN CROSTA DI SALE - su quotazione

CARTOCCIO DI BRANZINO CON VERDURE - su quotazione

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI SILVER (50 gr x tipo) - € 10

- Burratina campana fresca
- Mimolette francese di latte vaccino crudo
- Basajo Blu di pecora al passito di Pantelleria
- Vento d'estate vaccino al fieno di montagna
- Mostarda e confettura in abbinamento

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI GOLD (50 gr x tipo) - € 15

- Beaufort d'alpeggio
- Shropshire Blue
- Holzhofer svizzero di latte vaccino crudo
- Vento d'estate vaccino al fieno di montagna
- Mostarda e confettura in abbinamento

DESSERT CONSIGLIATO DAL PASTICCERE

- Monoporzione di Natale - cioccolato, torrone e amarena € 8
- Santa Express - cioccolato, torrone e amarena € 60
- Tronchetto Vittoriano o di Natale - cioccolato e nocciola € 45
- Tronchetto Classico - pan di Spagna, cioccolato e zabaione € 45

CAPODANNO

MENÙ SILVER - € 25

- Antipasti**
- Croquette di baccalà e chorizo
 - Pan brioche al nero farcito
 - Tartufino cacio e pepe
 - Mini toast con bresaola di pesce spada e lime

Primi piatti - 1 a scelta tra:

- Rosetta farcita con Praga affumicato e Monte Veronese su crema di Parmigiano Reggiano
- Gnocchi di semolino con pomodoro infornato e ricotta affumicata
- Passatelli alla mediterranea: pomodorini, olive taggiasche e capperi con tonno fresco

Secondi piatti - 1 a scelta tra:

- Cartoccio con guancetta di vitello e polenta fresca
- Cotechino con lenticchie e purè di carote profumate al limone
- Cartoccio di polpo alla mediterranea su crema di patate

MENÙ GOLD - € 35

- Antipasti**
- Croquette di baccalà e chorizo
 - Pan brioche al nero farcito
 - Tartufino cacio e pepe
 - Mini toast con bresaola di pesce spada e lime

Primi piatti - 1 a scelta tra:

- Tortelloni verdi con ripieno di mortadella e crema di Parmigiano Reggiano
- Paccheri ai frutti di mare e pomodoro confit
- Parmigiana di melanzane con burrata campana fresca

Secondi piatti - 1 a scelta tra:

- Seppioline e moscardini in umido al pomodoro con polenta
- Carrello dei bolliti a casa tua (minimo 2 persone)
- Macaron al nero di seppia con tartare di tonno e crema wasabi

MENÙ LUXURY - € 60

- Antipasti**
- Scottatina di tonno rosso di Carloforte su riso thai
 - Cestino di foie gras e confettura di mirtilli
 - Pan brioche farcito con crema di salmone aromatizzata al timo
 - Mini toast con bresaola di pesce spada e lime

Primi piatti - 1 a scelta tra:

- Paella con selezione di frutti di mare
- Paccheri con astice, scampi, gamberi e pomodoro confit
- Ravioli al radicchio su crema di caprino profumato al tartufo bianco d'Alba

Secondi piatti - 1 a scelta tra:

- Crudità miste di pesce con frutta esotica e salse in abbinamento (lime e basilico + zafferano e yogurt)
- Spiedo di gamberi e scampi con julienne di verdure arcobaleno
- Manzo alla Wellington su crema di Castelmagno e padellata di funghi pioppini

AGGIUNTE

BRANZINO IN CROSTA DI SALE - su quotazione

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI SILVER (50 gr x tipo) - € 10

- Burratina campana fresca
- Mimolette francese di latte vaccino crudo
- Castelmagno d'alpeggio piemontese
- Camembert
- Mostarda e confettura in abbinamento

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI GOLD (50 gr x tipo) - € 15

- Beaufort d'alpeggio
- Shropshire Blue
- Holzhofer svizzero di latte vaccino crudo
- Bitto d'alpeggio
- Mostarda e confettura in abbinamento

Pata Negra aromatizzato all'olio e limone con crostini € 18

DESSERT CONSIGLIATO DAL PASTICCERE

- Monoporzione di Capodanno - cioccolato, torrone e amarena € 8
- Santa Express - cioccolato, torrone e amarena € 60
- Tronchetto Vittoriano o di Capodanno - cioccolato e nocciola € 45
- Tronchetto Classico - pan di Spagna, cioccolato e zabaione € 45

Scopri i menù su www.antoniazzi.biz/delivery-feste

Consegna in contenitori d'asporto da scaldare comodamente a casa.

È richiesta la **prenotazione**: 0376 414107 / info@antoniazzi.biz