

APERITIVO YOUNG

- 🍷 Canapes misti.
- 🍷 Pane casereccio con salsa ranchera.
- 🍷 Treccine rustiche al sesamo.
- 🍷 Tortilla di patate.
- 🍷 Frittelle di alghe marine.
- 🍷 Sfogliatine alle cime di rapa.
- 🍷 Focaccina con zola e noci.

15 A PERSONA

👤 Non necessaria la presenza dello chef durante l'evento

APERITIVO ROMA

- 🍷 Pinsa Romana con prosciutto e pecorino.
- 🍷 Bruschetta con porchetta.
- 🍷 Sformato di bucatini all'amatriciana.
- 🍷 Gnocchi alla Romana.
- 🍷 Piccoli muffin cacio e pepe.

15 A PERSONA

👤 Non necessaria la presenza dello chef durante l'evento

APERITIVO NAPOLI

- 🍷 Taralli napoletani, strutto e pepe caldi da degustare con birra ghiacciata.
- 🍷 Olive Napoli.
- 🍷 Pane casareccio con salsiccia e friarielli.
- 🍷 Frittata di pasta.
- 🍷 Bufala e salame al coltello Napoli.
- 🍷 Pastiera Napoletana (prenotabile con minimo 2 giorni di preavviso).

20 A PERSONA

👤 Non necessaria la presenza dello chef durante l'evento



APERITIVO SPAGNA

- 🍷 Paella Valenciana.
- 🍷 Bocadillos.
- 🍷 Tortilla
- 🍷 Pinchos.
- 🍷 Empanada.
- 🍷 FonderSangria.

30 A PERSONA

👤 Con presenza dello chef durante l'evento

APERITIVO MEXICO

- 🍷 Fajitas di pollo e verdure.
- 🍷 Enchilada.
- 🍷 Tacos.
- 🍷 Pozole.
- 🍷 Totopos o Nachos con guacamole.
- 🍷 Ceviche.

30 A PERSONA

👤 Con presenza dello chef durante l'evento

APERITIVO VEGANO

- 🍷 Cous-cous allo zafferano.
- 🍷 Tofu con funghi.
- 🍷 Spezzatino di seitan.
- 🍷 Venere zenzero e brunoise.
- 🍷 Bulgur scalogno e germogli.

30 A PERSONA

👤 Non necessaria la presenza dello chef durante l'evento



GIRO RISOTTI

Degustazione di 4 Risotti con riso acquerello.

- 🍷 Il Rosso.
- 🍷 Il Nero.
- 🍷 Il Verde.
- 🍷 Il Bianco.

35 A PERSONA

- 👤 Con presenza dello chef durante l'evento
- 👤 Preparate al momento dallo chef
- 👤 Minimo 15 persone

GIRO PINSA

Degustazione di 4 Varietà di Pinsa Romana.

- 🍷 La Napoli.
- 🍷 La Romana.
- 🍷 La Spagnola.
- 🍷 La Contemporanea.

35 A PERSONA

- 👤 Preparate al momento dallo chef



APERITIVO FUSION

- 🍷 Spaghetti di riso + spaghetti di verdure con sesamo e soia.
- 🍷 Frittelle di alghe marine con salsa greca.
- 🍷 Bruschetta altamura con salsa ranchera.
- 🍷 Tabulè.
- 🍷 Finger di pollo con porro, limone e taggiasche.
- 🍷 Spiedino di Tortilla di patate.
- 🍷 Sfogliatina di cime di rapa.
- 🍷 Tortelli di bresaola con biscotto al Grana Padano.

20 A PERSONA

👤 Non necessaria la presenza dello chef durante l'evento

APERITIVO POP

- 🍷 Pinsa Romana con burrata e cipollina.
- 🍷 Roast-beef con crema di rafano.
- 🍷 Pico de gallo bruschetta.
- 🍷 Yakitory di pollo.
- 🍷 Salmone Fumè con panna acida.
- 🍷 Spiedino caprese.
- 🍷 Crudità di verdure con hummus.
- 🍷 Bulgur con tic tac di bacon.

25 A PERSONA

👤 Non necessaria la presenza dello chef durante l'evento

APERITIVO FONDERCHEF

- 🍷 Venere con brunoise e zenzero.
- 🍷 Spaghetti cinesi all'italiana.
- 🍷 Farro e confit di ramato.
- 🍷 Fonduta di patate allo zafferano con gamberi argentina e pistacchio.
- 🍷 Piccole caesar salad.
- 🍷 Caprese al bicchiere.
- 🍷 Risotto Italy fonduta di pomodoro crema di spinaci e stracciatella.
(Preparato al momento dallo chef).

30 A PERSONA

👤 Con presenza dello chef durante l'evento



APERITIVO TICINESE

- 🍷 Salumi e formaggi Italiani e Svizzeri.
- 🍷 Toretelli di bresaola e ricotta.
- 🍷 Carne secca dei Grigioni con cetriolini.
- 🍷 Bocconcini di vitello alla Zurighese.
- 🍷 Risotto allo zafferano con luganega al finocchietto.
(Preparato al momento dallo chef).

35 A PERSONA

👨‍🍳 Con presenza dello chef durante l'evento

APERITIVO ASIATICO

- 🍷 Nasi Goreng.
- 🍷 Involtini primavera con salsa di soia.
- 🍷 Polpo allo zenzero.
- 🍷 Tempura di gamberi con wasabi.
- 🍷 Spaghetti di riso con verdure.
- 🍷 Yakitory di pollo.
- 🍷 Finger di salmone e rafano.
- 🍷 Crema di porri patate e Miso.

38 A PERSONA

APERITIVO NAPOLI CON PASTIERA NAPOLETANA

- 🍷 Taralli napoletani strutto e pepe.
- 🍷 Bruschetta salsiccia e friarielli.
- 🍷 Melanzane a funghetto.
- 🍷 Zucchine alla scapece.
- 🍷 Crudo e bufala campana.
- 🍷 Paccheri di Gragnano all'Amalfitana. (Preparato al momento dallo chef).
- 🍷 Pastiera Napoletana servita al piatto con crema inglese.

40 A PERSONA



APERITIVO FONDERGOURMET

Minimo 20 pax

- 🍷 Pannelle siciliane con gamberi crudi di Mazzara.
- 🍷 Pepite di salmone con ratatouille e fonduta di sedano rapa.
- 🍷 Gamberi Argentina bacon ceci e rosmarino.
- 🍷 Mousse di vitello brasato alle spezie su cubo di polenta e cavolo nero.
- 🍷 Risotto Acquerello con capesante asparagi e salsa al prosecco.
(Preparato al momento dallo chef).
- 🍷 Carosello di canapè affumicati.

60 A PERSONA

👤 Con presenza dello chef durante l'evento

GRANDE ABBUFFATA

- 🍷 Salumi e gnocco fritto.
- 🍷 Pinsa Romana salsiccia e friarielli.
- 🍷 Spaghetti aglio olio e peperoncino. (Preparati al momento dallo chef).
- 🍷 Gran selezione di formaggi.
Passeggiata di 2 km consigliata!!!

45 A PERSONA

👤 Con presenza dello chef durante l'evento

FINGER DESSERT

- 🍷 Cremoso al mandarino siciliano.
- 🍷 Mousse al toberone.
- 🍷 Crumble di mele.
- 🍷 FonderTiramisù. (mousse di mascarpone, mandorle pralinate e caramello al caffè).
- 🍷 La Pastiera Napoletana. (5 a persona min. 20 persona con 24 ore di preavviso).
- 🍷 Pavlova con frutti di bosco.
- 🍷 Cheesecake alla nocciola.
- 🍷 Croccante siciliano.
- 🍷 FonderCantucci con Vin Santo.
- 🍷 Bavarese alla vaniglia, gelatina di lamponi.
- 🍷 Giorno e notte: bianco mangiare panna e cioccolato.

10 A PERSONA

👤 Supplemento di 3 per 1 dessert a persona
👤 Supplemento di 6 per 2 dessert a pax



INFORMAZIONI FONDERCHEF

Il preventivo per ogni aperitivo si intende per persona con spesa a parte.

Il Servizio FonderChef per gli Aperitivi comprende:

- Consulenza telefonica prima dell'evento.
- Personalizzazione del menù in base alle preferenze o allergie del cliente.
- Il servizio spesa.
- La preparazione direttamente a casa o nella location designata dal cliente.
- Contenitori, bicchierini finger food, forchettine ecc. monouso inclusi nel prezzo.
- Il riordino dopo l'evento ove previsto.
- Presenza dello chef ove non previsto supplemento di 60.
- Spese di trasporto nel raggio di 20 km dal domicilio dello chef .

