

FONDERSALAD

- 🍷 Lattughino, grana, pollo, crostini, semi di zucca, fonder-dressing.
- 🍰 Dessert da scegliere.

18 A PERSONA

TABULÉ TICINO

- 🍷 Cous-cous, zafferano, brunoise di verdure croccanti, pepite di salsiccia e olio evo.
- 🍰 Dessert da scegliere.

18 A PERSONA

IL ROMANO

- 🍷 Sformatino di bucatini all'amatriciana con cacio Romano.
- 🍰 Dessert da scegliere.

18 A PERSONA

LO SPAGNOLO

- 🍷 Paella vegetariana.
- 🍰 Dessert a scelta.

20 A PERSONA

IL GLADIATORE

- 🍷 Pasta e fagioli FonderChef con guanciale, pecorino e prezzemolino.
- 🍰 Dessert a scelta.

20 A PERSONA



IL PARTENOPE

- ▲ Fresella con salsiccia e friarielli
- ▲ Dessert a scelta.

18 A PERSONA

LA PRIMAVERA

- ▲ Risotto con primizie di stagione. (Ideale per vegetariani).
- ▲ Dessert a scelta.

21 A PERSONA

IL CALDO

- ▲ Crema di porri e patate allo zafferano con crostini speziati.
- ▲ Dessert a scelta.

18 A PERSONA

IL VEGI

- ▲ Spaghetti di riso con spaghetti di verdure con salsa di soia e olio evo.
- ▲ Dessert a scelta.

21 A PERSONA

IL CROTTESCO

- ▲ Risotto allo zafferano con ragout di ossobuco di manzo e gremolada.
- ▲ Dessert a scelta.

24 A PERSONA



LE NOSTRE DELIZIE



CREMOSO AL MANDARINO SICILIANO



MOUSSE AL TOBLERONE



CRUMBLE DI MELE



FONDERTIRAMISÚ

Mousse di mascarpone, mandorle pralinate e caramello al caffè.



LA PASTIERA NAPOLETANA

5 a persona di supplemento, min. 20 persone e 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



MENÙ ITALY

- ▲ Millefoglie di verdure con ramato, basilico, scamorza affumicata e salsa al grana padano.
- ▲ Riso Arborio cotto in fonduta di pomodoro guarnito con crema di spinaci e straciatella.
- ▲ Il FonderTiramisù.

28 A PERSONA

MENÙ ROMA

- ▲ Muffin salato con cacio e pepe e piccola insalatina di stagione.
- ▲ Sformatino all'amatriciana con fonduta di pecorino.
- ▲ Il FonderMaritozzo.

28 A PERSONA

IL TICINESE

- ▲ Tortelli di bresaola con formaggio morbido e salsa al Merlot Ticinese.
- ▲ Risotto allo zafferano con ragù di luganega e rosmarino.
- ▲ Mousse al Toblerone.

30 A PERSONA

IL FUSION

- ▲ Galletta al sesamo con hummus di ceci, salmone scozzese affumicato e crema di barbabietola.
- ▲ Nasi Goreng al salto. (riso rosolato con pollo, gamberetti, uova e verdure).
- ▲ Coconut mousse con crumble di nocciole.

30 A PERSONA



I MIEI RICORDI DA BAMBINO

- ▲ Polpette di patate con fior di latte filante.
- ▲ Fusilloni al ragù.
- ▲ Tortino al cioccolato.

30 A PERSONA

RISO, RISO, RISO!

- ▲ Riso al salto con porcini freschi o secchi (a dipendenza della stagione) e gremolada.
- ▲ Riso cacio e pepe.
- ▲ Sformatino di riso con colata di cioccolato e frutti di bosco.

30 A PERSONA

ANCHE GLI ANGELI MANGIANO FAGIOLI!

- ▲ Frittata di patate.
- ▲ Fagioli e salsiccia.
- ▲ Babà con la panna.

30 A PERSONA

IL NATURALE

- 🌿 **Per vegetariani e vegani**
- ▲ Sformato di verdure.
- ▲ Riso e pomodoro.
- ▲ Aspic al Moscato con frutti rossi.

28 A PERSONA



IL GIRO RISOTTI

 **Novità**

Degustazione di 4 risotti al Buio o concordati con il cliente.

-  Il Bianco.
-  Il Giallo.
-  Il Nero.
-  Il Verde.

35 A PERSONA

IL PRINCIPINO

-  Coppa Martini con lobster, lattughino, gelee di avocado e Fonder-sauce.
-  Acquerello agli asparagi, mandorle tostate e salsa Champagne.
-  Mousse allo zenzero e toberone con mandorle sabbiate.

60 A PERSONA

FONDER-GOURMET

-  Fonduta di porri e patate con gamberi in camicia di pancetta.
-  Paccheri di Gragnano con crema di frutti di mare e pistilli di zafferano.
-  Branzino scottato agli agrumi con muffin di cima di rapa con colata di cipolla caramellata di tropea.
-  FonderTiramisù.

80 A PERSONA

LA VITA É BELLA

IL BENVENUTO STANDING DI FONDERCHEF...

- ▲ Tartina FonderChef con gambero di Mazara , caviale Sevruga e maionese all'estragone con calice di Cristal.

PER CONTINUARE...

- ▲ Pasta fresca al mattarello con lobster, scalogno stufato e tè di Bisque di fruit de mer.

E NON FINISCE QUI...

- ▲ Manzo in crosta con pera gratinata, giardiniera di verdure, porto evaporato e burrata sifonata.

ASPETTANDO IL DESSERT...

- ▲ FonderCantuccio con Ratafia.

FINALMENTE IL DOLCE...

- ▲ Pastiera Napoletana scomposta con salsa inglese alla vaniglia e fiori d'arancio.

200 A PERSONA



TUTTI I PREZZI DEL MENÙ SI INTENDONO CON SPESA A PARTE

Giusto per avere un'idea con un menù da 30 Dinner per la spesa più o meno si spendono circa 100 per 10 persone, mentre per un menù del Lunch per la spesa si spendono mediamente 50/60 per 10 persone.

Per i Menù Gourmet il budget per la spesa lo decidiamo insieme.

COSA COMPRENDE IL SERVIZIO FONDERCHEF PER UN PRANZO O UNA CENA?

- ▲ Consulenza telefonica per capire i gusti e segnalare eventuali intolleranze.
- ▲ Personalizzazione del menù.
- ▲ Lo Chef fa la spesa al posto tuo.
- ▲ Tempo per la preparazione delle pietanze.
- ▲ Lo Chef riordina la cucina al posto tuo.
- ▲ Spese di trasporto incluse nel raggio di 20 km dalla dimora dello chef per eccedenza 25 cent/km.
- ▲ Voci extra: servizio al tavolo da personale extra, baby sitting per godersi completamente la serata.
- ▲ Se si sceglie un menù del Lunch servito per Dinner verrà applicata una maggiorazione di 5 a persona.
- ▲ Per confermare un evento è necessario un acconto di 100 che verrà decurtato dalla spesa per il food.

COSA NON COMPRENDE IL SERVIZIO FONDERCHEF?

- ▲ Servizio al Tavolo.
- ▲ Apparecchiare & Sparecchiare.
- ▲ Variazioni sul Menù concordato.



QUALI VANTAGGI HA UNO CHEF IN AFFITTO PRESSO IL TUO DOMICILIO?

- 🍷 Puoi fargli qualsiasi richiesta, nei limiti del possibile ti soddisferà!
- 🍷 Non devi guidare anche se hai bevuto un goccio in più.
- 🍷 Il meteo non ti preoccupa...tanto sei a casa tua!
- 🍷 I tuoi amici a 4 zampe sono già in compagnia e soprattutto non rischiano di andare in posti dove non sono bene accetti.
- 🍷 Decidi tu le tempistiche e gli orari di servizio.
- 🍷 Decidi tu il budget della tua spesa.
- 🍷 Non devi riordinare.
- 🍷 Fonderchef si può avvalere di una tata/monitrice per curare i tuoi bambini.
- 🍷 Maggiore tutela per le tue intolleranze.
- 🍷 In pratica è come avere il tuo personal trainer per il food...

PER QUALSIASI ALTRA INFO NON ESITARE A SCRIVERE
A FONDERCHEF; SARAI CONTATTATO AL PIÙ PRESTO.

