

# Raineri & Locatelli

## Servizio Catering



Motta Visconti

# Cocktail di Benvenuto

## Drinks di Apertura

Selezione di Bollicine Italiane  
Cocktail tradizionali: Bellini - Rossini  
Cocktail Analcolico alla Frutta  
Succhi di Frutta  
Acqua minerale Naturale e Gassata



## Aperitivo al Portico



Pizzette, Focaccine e Salatini  
Canapè Assortiti  
Quadrotti di Torta Valdostana  
Bocconcini di Formaggio con Salse d'abbinamento  
Scaglie di Grana con uva  
Verdure Pastellate e Olive Ascolane  
Salame al taglio  
Pinzimonio al Bicchiere  
Assortimento di Pane e Grissini

# *Le Nostre Isole del Sapore*

## **Isola Tradizionale**

Quadrotti di Torta Valdostana  
Torta di Verdure  
Quiches ai Porri o Zucchine  
Crostini con Verdure Grigliate  
Involtini di Bresaola e Caprino



## **Isola Vegetariana**

Cannoncini al Formaggio con Erbe Aromatiche  
Carpaccio di Zucchine e Scamorza Affumicata  
Insalata di Farro all'Umbra  
Rotolo di Formaggi ai Funghi Porcini  
Tramezzini al Gorgonzola  
Vol au Vent alla Fonduta



## **Isola dei Salumi**

Assortimento di Pane Casereccio e Grissini  
Prosciutto Crudo di Parma  
Salame Nostrano  
Coppa Piacentina  
Pancetta Steccata  
Crostini con Lardo e Miele

## **Isola dei Fritti**

Olive Ascolane  
Verdure Pastellate  
Nocciole di Formaggio Croccanti  
Praline di Carne

# *Le Nostre Isole del Sapore*

## **Isola al Forno e...**

Verdura Pastellata  
Croستيني con Lardo e Miele  
Croستيني con Caprino ed Erba Cipollina  
Quadrotti di Torta Valdostana  
Pugliese Scavato con Salame

## **Isola alla Piastra**

Praline di Carne  
Salsiccia Croccante  
Spiedini di Carne Bianca  
Zucchine e Carote alla Julienne  
Dadolata di Melanzane e Pomodorini Pachino  
Filetti di Peperoni alla Piastra



## **Isola Finger Food e Mignon**

Insalata di Pesce con Verdure alla Julienne  
Gelée di Melone con Mousse di Salmone Affumicato  
Sformato di Broccoli Patate con Crema al Basilico  
Piccolo Pinzimonio al Bicchiere  
Mignon di Formaggio e Zucchine  
Insalata di Riso Vegetariana



# *Antipasti a Buffet*

Assortimento di Pane Casereccio e Grissini

Assortimento di Bifelle

Assortimento di Mini Tartine

Bigné al Formaggio

Bocconcini al Cacao con Salmone Affumicato

Bocconcini al Latte con Salumi

Brioche Salate con Coppa Piacentina e Lattuga

Brioche Salate con Pesce Spada Affumicato

Canapè con Crema al Gorgonzola e Pere

Canapè con Paté di Salmone

Cannoncini al Formaggio con Erbe Aromatiche

Cestino di Pasta Brisé con Paté di Fagiolo

Chioccioline di Sfoglia al Pecorino

Crostini con Lardo e Miele

Crostini con Prosciutto Crudo e Rucola

Girelle al Formaggio con Speck e Rucola

Girelle al Formaggio e Peperoni

Involtini di bresaola e Caprino

Panna cotta al Grana



# *Antipasti a Buffet*



- Pugliese Scavato con Salame e Mortadella
- Pugliese Scavato con scaglie di Grana e Uva
- Quadrotti di Focaccia Rustica ai Sapori
- Quadrotti di Torta Valdostana
- Bocconcini di Frittata alle Verdure
- Quiches alle Verdure
- Rotolo di Formaggio ai Funghi Porcini
- Spiedini di Mozzarella, Pomodorini e Bresaola
- Tagliere di Formaggi Assortiti con Salse in abbinamento
- Tagliere di Salumi
- Tagliere di Salumi con Gnocco Fritto
- Tartelletta con Gamberi e Sedano Rapa
- Tartelletta con Mousse di Formaggio al Tartufo
- Tartelletta con Mousse di Prosciutto
- Tramezzini al Gorgonzola
- Tramezzini con Asparagi e Prosciutto
- Vol au Vent alla Fonduta
- Nocciole di Formaggio Croccanti
- Tartelletta di Crema di Piselli e Pancetta Affumicata
- Olive Ascolane

## *Primi Piatti*

Anelli di Crespelle gratinate al Radicchio e Crescenza  
Lasagnetta di Pasta Fresca alle Verdure con Prosciutto Crudo Croccante  
Riso Pilaf con Gamberi e Zucchine alla Julienne  
Riso Pilaf alla Contadina con Verdure e Salsiccia Croccante  
Rollè di Crespella con Ricotta e Spinaci gratinata con Fonduta al Parmigiano  
Ravioli di Asparagi e Ricotta mantecati al Caprino  
Mezzelune ai Carciofi e Formaggio Casera al Burro chiarificato  
Tortello Casereccio di Ricotta e Pistacchio di Bronte al Castelmagno  
Spaghetti alla Chitarra con Pomodorini, Basilico e Mandorle  
Risotto mantecato ai Funghi Porcini  
Risotto al Radicchio con Scamorza Affumicata  
Risotto alle Bollicine mantecato al Castelmagno  
Risotto mantecato con Carciofi e Pecorino di Pienza  
Tortellacci ai Funghi Porcini  
Ravioli di Brasato con Ragù leggero di Cinghiale





## *Secondi Piatti*



### **Carne**

Petto d'Anatra all'Arancia con Zucchine e Carote alla Julienne

Scaloppa di Vitello con punte di Asparagi

Tagliata di Scamone di Manzo con misticanza aromatica e Tortino di Patate alla Crema

Filetto di Maiale in Sfoglia al profumo di Porcini con Verdure scottate in padella

Lombatina di Vitello agli Aromi con Tortino di Patate al Forno

Controfiletto di Manzo al Vino Rosso con Patate aromatizzate al Forno

Coppa di Maiale al Forno con Patate e Carote al Rosmarino

Dadolata di Vitello all'Aceto Balsamico e Arancia di Sicilia accompagnati da Carote e Zucchine alla Julienne

Magatello di Vitello al Punto Rosa con Salsa al Cabernet, Fascina di Fagiolini con Pancetta croccante

### **Pesce**

Trancio di Salmone al Forno con Zucchine e Carote

Filetto di Branzino con Olive Taggiasche e Caponatina di Verdure di Stagione

Filetto di Pesce Persico gratinato con Carciofi e Radicchio Trevigiano

Filetto di Orata al Forno con Patate e Pomodorini Pachino

Carpaccio di Pesce Spada Affumicato

Carpaccio di Polipo con Soncino

Insalata di Polipo e composizione di Bisquit Salato, Bavarese al Pomodoro e Flan di Broccoli

# Dessert

Pasticceria Assortita

Mousse ai tre Cioccolati

Quadrotti ai Pistacchi

Quadrotti al Caffè

Quadrotti alla Nocciola

Crostata alla Marmellata

Crostata di Frutta

Torta Chantilly

Wedding Cake



# *La Nostra Cantina*

## **Vini Proposti..**

Terre Gaie - Prosecco

Bagnoli - Pinot Nero

Russolo - Pinot Grigio Ronco Calaj

Bagnoli - Eclissi

Bagnoli - Rosè

Bagnoli - Bonarda Vivace

Bagnoli - Bonarda "Il Giubellino"

Russolo - Refosco Ronco Calaj

Russolo - Cabernet Sauvignon Ronco Calaj

Ca' dei Frati - Brut Lugana Cuvee D.o.c.

Terre Gaie - Spumante Brut

Elio Perrone - Moscato Sourgal





*Contatti*



Via Borgomaneri, 27



Via Borgomaneri, 8

Motta Visconti (Milano)

[info@gastronomia-raineri.it](mailto:info@gastronomia-raineri.it)

Tel. 02.90000966

Cell. 333.9255914

[www.gastronomia-raineri.it](http://www.gastronomia-raineri.it)