



CENE AZIENDALI



BANCHETTI



APERITIVŌ



STORAGE

CENE AZIENDALI

STORAGEFOOD.IT

MENÙ CENE AZIENDALI | PROPOSTA 1

APERITIVO DI BENVENUTO*

antipasti

TAGLIERE DI SALUMI SELEZIONE STORAGE
PANZEROTTINI RIPIENI DI RICOTTA E SAN MARZANO
PIZZE FRITTE
FLAN DI VERDURE CON FONDUTA DI TALEGGIO
PANE HOMEMADE

primo

RISO CARNAROLI INVECCHIATO DUE ANNI AZ. AGR. SALERA
AL FRANCIACORTA E FORMAGGELLA

secondo

GUANCIA DI VITELLO BRASATA NELLA SUA SALSINA E PURE' DI
PATATE AL LIMONE

dessert

A CURA DELLO CHEF

drink compresi

ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO
CAFFÈ

PROPOSTA PER VOI :

FRANCIACORTA DOC PIETRALUCE**

35€ + iva

* +5€
** 25€ /BOTT

A PERSONA, ESCLUSI VINO E RICHIESTE ECCEDENTI AL MENÙ

MENÙ CENE AZIENDALI | PROPOSTA 2

APERITIVO DI BENVENUTO*

antipasto

CARPACCIO TIEPIDO DI MANZO IN CAMOUFLAGE AUTUNNALE

primo

RISO CARNAROLI INVECCHIATO DUE ANNI AZ. AGR. SALERA
AI FUNGHI
CON CRUMBLE DI CAFFÈ E OLIO AL CILANTRO

secondo

FILETTO DI MANZO SERVITO CON SUO FONDO E CIPOLLA
INFORNATA

dessert

A CURA DELLO CHEF

drink compresi

ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO
CAFFÈ

PROPOSTA PER VOI :

FRANCIACORTA DOC PIETRALUCE**

40€ + iva

* +5€
** 25€ /BOTT

A PERSONA, ESCLUSI VINO E RICHIESTE ECCEDENTI AL MENÙ

MANGIA,
PIZZA,
AMA.



STORAGE

BANCHETTI

STORAGEFOOD.IT

MENÙ BANCHETTI | PROPOSTA 1

antipasti

TAGLIERE DI SALUMI SELEZIONE STÖRAGE
PIZZA A LUNGA LIEVITAZIONE, POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIO EVO E BASILICO (1 OGNI 4 PERSONE)
PIZZE FRITTE
PANE HOMEMADE

primi

RISO CARNAROLI INVECCHIATO DUE ANNI AZ. AGR. SALERA ALLA RAPA ROSSA, FORMAGGELLA DI TREMOSINE ED EMULSIONE DI ANACARDI
oppure
CASONCELLO HOMEMADE ALLE ERBETTE CON BURRO DI MALGA E SALVIA

drink compresi

ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO
CAFFÈ

PROPOSTA PER VOI :

FRANCIACORTA DOC PIETRALUCE*

30€

* 25€ /BOTT

A PERSONA, ESCLUSI VINO E RICHIESTE ECCEDENTI AL MENÙ

MENÙ BANCHETTI | PROPOSTA 2

primi

RISO CARNAROLI INVECCHIATO DUE ANNI AZ. AGR. SALERA ALLA RAPA ROSSA, FORMAGGELLA DI TREMOSINE ED EMULSIONE DI ANACARDI
oppure
CASONCELLO HOMEMADE ALLE ERBETTE CON BURRO DI MALGA E SALVIA

secondi

FIorentina DI MANZETTA PRUSSIANA DA 1KG OGNI 3 PAX CON PATATE AL FORNO
oppure
FILETTO DI MANZO CON INDIVIA BELGA E FONDO BRUNO

drink compresi

ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO
CAFFÈ

PROPOSTA PER VOI :

FRANCIACORTA DOC PIETRALUCE*
CURTEFRANCA ROSSO BARONE PIZZINI**

35€

* 25€ /BOTT

** 16€ /BOTT

A PERSONA, ESCLUSI VINO E RICHIESTE ECCEDENTI AL MENÙ

MENÙ BANCHETTI | PROPOSTA 3

antipasti

TAGLIERE DI SALUMI SELEZIONE STÖRAGE
PIZZA A LUNGA LIEVITAZIONE, POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIO EVO E BASILICO (1 OGNI 4 PERSONE)
PIZZE FRITTE
PANE HOMEMADE

primi

RISO CARNAROLI INVECCHIATO DUE ANNI AZ. AGR. SALERA ALLA RAPA ROSSA, FORMAGGELLA DI TREMOSINE ED EMULSIONE DI ANACARDI
oppure
CASONCELLO HOMEMADE ALLE ERBETTE CON BURRO DI MALGA E SALVIA

secondi

FIorentina DI MANZETTA PRUSSIANA DA 1KG OGNI 3 PAX CON PATATE AL FORNO
oppure
FILETTO DI MANZO CON INDIVIA BELGA E FONDO BRUNO

dessert*

TIRAMISÙ STÖRAGE CON CREMA AL MASCARPONE, CIALDA AL CIOCCOLATO FONDENTE E CREMA AL CAFFÈ

drink compresi

ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO
CAFFÈ

PROPOSTA PER VOI :

FRANCIACORTA DOC PIETRALUCE**

40€

* +5€

** 25€ /BOTT

A PERSONA, ESCLUSI VINO E RICHIESTE ECCEDENTI AL MENÙ

MENÙ BANCHETTI | PROPOSTA 4

antipasti

TAGLIERE DI SALUMI SELEZIONE STÖRAGE
PIZZA A LUNGA LIEVITAZIONE, POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIO EVO E BASILICO (1 OGNI 4 PERSONE)
PIZZE FRITTE
PANE HOMEMADE

secondi

FIorentina DI MANZETTA PRUSSIANA DA 1KG OGNI 3 PAX CON PATATE AL FORNO
oppure
FILETTO DI MANZO CON INDIVIA BELGA E FONDO BRUNO

dessert

TIRAMISÙ STÖRAGE CON CREMA AL MASCARPONE, CIALDA AL CIOCCOLATO FONDENTE E CREMA AL CAFFÈ

drink compresi

ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO
CAFFÈ

PROPOSTA PER VOI :

FRANCIACORTA DOC PIETRALUCE*

35€

* 25€ /BOTT

A PERSONA, ESCLUSI VINO E RICHIESTE ECCEDENTI AL MENÙ

MANGIA,
PIZZA,
A M A .



STORAGE

APERITIVŌ

STORAGEFOOD.IT

MENÙ APERITIVŌ

antipasti

TAGLIERE DI SALUMI SELEZIONE STŌRAGE
PIZZA A LUNGA LIEVITAZIONE, VEGETARIANA E AL PROSCIUTTO
PIZZE FRITTE
PATATINE FRITTE
PANE HOMEMADE
STUZZICHINI A CURA DELLO CHEF

primo

RISOTTO AL FRANCIACORTA E FORMAGGELLA DI TREMOSINE

drink compresi

ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO
SPRITZ APEROL E CAMPARI (1 CAD)
FRANCIACORTA DOCG PIETRALUCE*

NOTE :

- MUSICA A CURA CLIENTE PREVIO ACCORDO
- NECESSARIO ESIBIRE GREEN PASS SE ALL'INTERNO
- TAVOLI MAX 6 PERSONE SE ALL'INTERNO
- DESSERT A CURA CLIENTE, SALVO ACCORDO DIVERSO
- EVITARE ASSEMBRAMENTI (NON SI POSSONO SVOLGERE BALLI)
- SALA AD USO ESCLUSIVO SOLO PREVIO ACCORDO
- SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE AI CAMERIERI DI SALA
SIA AL MOMENTO DELL'ORDINE SIA QUANDO VIENE SERVITA LA PIETANZA
- COMUNICARE IL NUMERO DI PARTECIPANTI IL GIORNO PRIMA DELL'EVENTO.
TALE NUMERO SARÀ CONSIDERATO QUALE MINIMO GARANTITO

25 €

A PERSONA, ESCLUSI VINO E RICHIESTE ECCEDENTI ALL'APERITIVO COMPRESO

* +10€ p.p.

** 25€ /BOTT

MANGIA,
PIZZA,
AMA.



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE

vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio¹;
- b) maltodestrine a base di grano¹;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.**3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.****4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**

tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.**6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**

tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato¹;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. FRUTTA A GUSCIO

vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.**10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.****11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.****12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.**14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.**

¹ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.