

Esempi di menù

Catering Enoteca La Torre



La Torre srl

Sede amministrativa
Via Dalmazia, 29
00198 Roma
P. Iva 01811540564

Sede commerciale
Via Monte Bianco, 72
00141 Roma
Tel. 06 8719 631
Fax 06 8719 5195
Cell. 335 10 41 591

Sede operativa
Villa Giulia
Strada Ortana, 5
(Loc. Il Pallone)
01030 Vitorchiano (VT)
Tel. 0761 37 13 60



COFFEE BREAK

Coffee break Menù A

Minicornetti e lieviti vari
Pasticceria secca assortita
Pasticceria mignon
Muffin assortiti
Bombe mignon
Ciambelline romane

Acqua minerale
Succhi di frutta: arancia, ananas, pompelmo etc.
Selezione di Thè
Latte
Caffè espresso Illy
Caffè decaffeinato Illy

Coffee break Menù B

Bottoncini di pane farciti
Finger sandwich
Quadrotti di pizza assortiti
Pasticceria secca della Tuscia
Piccola pasticceria assortita
Torta di crema al forno
Torta di ricotta

Acqua minerale
Succhi di frutta: arancia, ananas, pompelmo etc.
Selezione di Thè
Latte
Caffè espresso Illy
Caffè decaffeinato Illy



COCKTAIL RINFORZATO

Cocktail Menù C

Fantasia di burrata

(con gamberi crudi di Sicilia, caponata di verdura al pesto di gurgulestro, salmone affumicato asparagi e bottarga)

Bavarese di pappa al pomodoro con alici marinate

Tartufini di caprino, pistacchio di Bronte e arancia

Canapè di ricotta di pecora con Nocciole dei Monti Cimini

Involtino di bresaola ai pistacchi su crema di zucca alla maggiorana

Carpaccio di manzo con sedano all'aceto di lamponi

Gelatina di Spritz all'Aperol

Involtino di salmone affumicato con riso al limone e zenzero

Foglia di spada marinato al sale, anice stellato e vaniglia su caponatina di melone invernale

Cubetto di mortadella DOP con parfait di pistacchi

Bicchierini di hummus (crema di ceci con aglio, succo di limone) con pinzimonio

Cucchiaini in kit:

pasta, ricotta e pesto

pasta, ricotta e pistacchi

pasta, ricotta e pomodori secchi

pasta, ricotta e olive

Fusilli Pastai Gragnanesi con salmone scottato, zucchine e capperi

Composta di farro al sedano bianco e filetti di peperoni

Spiedini di frutta fresca

Tagliata di pesche con zucchero di canna, lime e menta

Biancomangiare con salsa di frutti di bosco

Spumoncino al cioccolato Valrhona

Tiramisù all'amaretto

Bavarese di nocciole con cioccolato gianduia

Aspic di frutti di bosco alla Malvasia

Cheese cake con ratatouille di pere al vino rosso e cannella

In abbinamento:

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry D.O.C. Le Colture

Bacio il Cielo I.G.T. Paestum Bianco Viticolori De Conciliis

Collio Sauvignon D.O.C. Fiegl

Cocktail alcolici e analcolici

Succhi di frutta: arancia, ananas, pesca, ecc

Acqua di Nepi

Cocktail Menù D

Bicchierini di hummus (crema di ceci con aglio, succo di limone) con pinzimonio

Bignè di Pecorino Romano D.O.P.

Indivia belga con ricotta Az. Agr. "Il Fiocchino" e basilico

Involto di speck e prugne secche

Insalatina di spinaci novelli con pomodori secchi e scaglie di ricotta stagionata

Quiche di melanzane

Strudel di verdure

Pinzimonio di verdure fresche di stagione con varie salse (monoporzione)

Composta di farro al sedano bianco e filetti di peperoni (monoporzione)

Pecorino Az. Agr. Il Fiocchino a scaglie con mieli e confetture in abbinamento

Bruschette con degustazione di oli Extra-Vergine di oliva della Toscana

Olio Extra-Vergine Az. Agricola Tre Botti

Olio Extra-Vergine Battaglini

Olio Extra-Vergine Canino DOP Oleificio Sociale Cooperativo di Canino

Insalata di gamberi e cous cous

Spiedini di frutta fresca

Cocomero al rum

Melone al Portho

Pasticceria secca della Toscana

Spumoncino al cioccolato Valrhona

Bavarese alle fragole

Gelato alle creme

Angolo degli aperitivi e dei vini

Prosecco di Voldobbiadene Extra Dry DOC Pianer Le Colture

Falanghina I.G.T. Campania Villa Matilde

Corithus I.G.T. Lazio Tenuta Sant' Isidoro

Moscato D.O.C.G. Cascina Fonda

Cocktail alla frutta alcolici e analcolici

Succhi di frutta: arancia, ananas, pompelmo etc.

Acqua di Nepi

Caffè espresso Illy



LUNCH A BUFFET

Lunch a buffet Menù G

Fantasia di burrata

(con gamberi crudi di Sicilia, caponata di verdura al pesto di gurgulestro, salmone affumicato asparagi e borraggine)

Terrina di salmone allo zenzero

Bignè di Pecorino Romano D.O.P. con crema di carciofi romaneschi alla mentuccia

Piccoli sartù di riso

Bocconcini di pera, tomino e pancetta

Triangolini di polenta, cacio e pepe

Bruschette alle noci con marron glacè e lardo di Arnad

Involtini di fesa di tacchino arrosto con rucola selvatica e pepe rosa

Bavarese di pappa al pomodoro con alici marinate

Cubo di mortadella DOP con parfait di pistacchi

Tartufini di caprino, pistacchio e arancia

Tozzetti salati al gorgonzola e nocciole con crema calda di broccolo romanesco e alici

Millefoglie di pasta all'uovo con ragù di crostacei

Zuppa di Ceci del Solco dritto di Valentano e castagne Marroni dei Monti Cimini

Polpettine assortite minuscole:

gustose di tonno

pomodoro e paprika

riso e carciofi

zucca, patate e scamorza affumicata

Crudités

Parmigiana di zucchine mignon

Dolci

Spumoncino al cioccolato Valrhona

Torta di ricotta e pere

Bavarese di nocciole con cioccolato gianduia

Tiramisù all'amaretto

Cheese cake con ratatouille di pere al vino rosso e cannella

Crème brûlée

In abbinamento:

Prosecco di Voldobbiadene Extra Dry DOC Pianer Le Colture

Collio Sauvignon D.O.C. Caligo Conti Formenti

Morellino di Scansano D.O.C. Castello di Romitorio

Moscato d'Asti D.O.C.G. Cascina Fonda

Acqua di Nepi

Selezione di caffè Espresso Illy

Lunch a buffet Menù H

Cestini di pasta brisè con ricotta alle erbe e marinata di zucchine

Involtini di bresaola e caprino

Lardo di Colonnata D.O.P. su crostini di pane ai cereali

Muffin di fagiolini

Pâtè di olive Canino

Quiche di cicoria

Spiedini di prosciutto e confetti al latte

Strudel di verdure

Torta di pecorino Az. Agr. Il Fiocchino

Involentino di pesce spada affumicato con sedano, indivia belga e maionese

all'aceto balsamico di Modena D.O.P

Polipo al vapore con patate della Tuscia , olive e capperi

Ventagli di salmone affumicato

Cannelloni al verde (cannelloni con impasto d'uova ed ortica ripieni di ricotta, timo, maggiorana, basilico e pinoli con burro, noce moscata e grana padano)

Fusilli Pastai Gragnanesi alle verdure di stagione

Bocconcini di vitello al basilico

Verdure grigliate

Pinzimonio di verdure fresche di stagione con diverse salse

Melanzane al forno con finocchietto selvatico

Tagliata di frutta fresca

Biancomangiare con salsa ai frutti di bosco

Crema chantilly cioccolato Valrhona

Strudel di pesche e mandorle

orta di nocciole dei Monti Cimini e cioccolato Valrhona con salsa di vaniglia

Angolo degli aperitivi e dei vini

Prosecco di Voldobbiadene Extra Dry DOC Pianer Le Colture

Colli Orientali del Friuli Sauvignon D.O.C. Ronco del Folo Tenute

Ambrogio e Giovanni Folonari

Morellino di Scansano D.O.C. I Pianetti Erik Banti

Moscato D.O.C.G. Cascina Fonda

Cocktail alla frutta alcolici e analcolici

Succhi di frutta: arancia, ananas, pompelmo etc.

Acqua di Nepi

Caffè espresso Illy



CENA DI GALA

Cena di Gala Menù I

Antipasto

Tortino caldo di Taleggio D.O.P. con miele di castagne Marroni dei Monti Cimini

In abbinamento:

Tramini Bataapati

Primi e secondi piatti

Agnolotti melanzane e caprino con salsa di pomodoro e basilico

Riso Carnaroli Pila Vècia Ferròn con petto d'oca affumicato e funghi porcini dei Monti Cimini

Controfiletto di vitella su purea di patate dell'Alta Tuscia allo zenzero

Scarola saltata con uvetta e pinoli

In abbinamento:

Alto Adige Muller Thurgau D.O.C. Masomarol Dalla Staffa

Paterno I.G.T. Lazio Trappolini

Dolce

Spumoncino al cioccolato Valrhona

In abbinamento:

Moscato d'Asti D.O.C.G. Cascina Fonda

Acqua di Nepi

Caffè espresso Illy



Cena di Gala Menù L

Welcome Cocktail (a braccio)

Involtino di salmone affumicato con riso al limone e zenzero

Tartufini di caprino, pistacchio e arancia

Carpaccio di polipo verace su letto di valeriana al limone

Briciole di frisella al pomodoro e basilico filetti di alice

Carpaccio affumicato in kit:

con pomodori secchi

con purea di olive

con asparagi verdi

con champignon

In abbinamento:

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry D.O.C.G. Pianer Le Colture

Daiquiri

Mar – Tea – Ni

(Gin e infuso di Tea Early Grey con un twist di limone)

Granatina al melograno

Succhi di arancia e ananas

Cena servita

Insalatina di campo con scampi croccanti

Raviolini zucchine e caprino con salsa di pomodoro fresco e basilico

Filetto di orata con passatina di melanzane Violetta e olive nere

Crudités

Cialda croccante ai frutti di bosco

Buffet di dolci

Tagliata di pesche con zucchero di canna, lime e menta

Cheese cake con ratatouille di pere al vino rosso e cannella

Aspic di frutti di bosco alla Malvasia

Bavarese di ciliegie

Spumoncino al cioccolato Varlhona

In abbinamento:

Collio Bianco D.O.C. Villa Russiz

Donna Luce IGT Lazio Poggio Le Volpi

Moscato D.O.C.G. Cascina Fonda

Caffè espresso Illy

Cena di Gala Menù M

Welcome cocktail (a braccio)

Canapè di ricotta di pecora con Nocciole dei Monti Cimini
Tartellette con ricotta alle erbe e zucchine marinate
Involtino di bresaola ai pistacchi di Bronte su crema di zucca alla maggiorana
Cubetti di mortadella DOP con parfait di pistacchi
Tartare di manzo Chianina ai capperi di Pantelleria

In abbinamento:

Prosecco Valdobbiadene Extra Dry D.O.C.G. Pianer Le Colture
con perle di melograno
Negroni Nottingham
(servito con provetta di Vodka da unire al momento)
Granatina al melograno
Succhi di arancia e ananas

Cena servita

Carpaccio di ricciola marinato al sale rosa dell'Himalaya con pesto estivo di ortaggi
Trofiette Pastai Gragnanesi al ragù di crostacei e porri
Tonno del mediterraneo alla griglia con pomodorini scottati, capperi di Pantelleria e scaglie di mandorle
Sorbetto di anguria con scaglie di cioccolato bianco

Buffet di dolci

Tagliata di pesche con zucchero di canna, lime e menta
Cheese cake con ratatouille di pere al vino rosso e cannella
Aspic di frutti di bosco alla Malvasia
Bavarese di ciliegie
Spumoncino al cioccolato Varlhona

In abbinamento:

Collio Pinot Grigio D.O.C. Jesera Venica
Quater I.G.T. Sicilia Firriato
Moscato D.O.C.G. Cascina Fonda
Caffè espresso Illy



Cena di Gala Menù N

Welcome cocktail:

Gran buffet di antipasti

Bignè di Pecorino Romano D.O.P. con crema di carciofi romaneschi

Involtini di fesa di tacchino arrosto con rucola selvatica e pepe rosa

Tartufini di caprino, pistacchio e arancia

Strudel con verdure stufate

Lardo di Colonnata D.O.P. su crostini di pane ai cereali

Bocconcini di pera, tomino e pancetta

Bavarese di pappa al pomodoro con alici marinate

Cubo di mortadella DOP con parfait di pistacchi

Fantasia di burrata:

(con gamberi crudi di Sicilia, caponata di verdura al pesto di gurgulestro,

salmone affumicato asparagi e borraggine)

Angolo dei formaggi

Treccia di mozzarella di bufala di Mondragone Caseificio Di Lascio

Ricottine fresche in fuscella aromatizzate Chiodetti

Caprino sardo "Caciotti" Az. Agr. Sorrenti

Pecorino di Pienza rosso semistagionato Coop Valdorcina Contigliano Siena

Pecorino stagionato in grotta impagliato Az. Agr. Di Biagio la Crotta

Spicchio di Grana Padano D.O.P. 18 mesi Consorzio Grana Padano

Taleggio D.O.P. pasta molle Az. Agr. Angelo Croce

Ubriaco D.O.P. stagionato in vinacce

Serviti con selezione di miele e confetture

Angolo dei salumi

Selezione di salumi al taglio Az. Agr. Morelli:

Capocollo

Lombetto rustico

Salame a punta di coltello

Salsicette stagionate al camino

Schiacciata piccante

Selezione di salumi al taglio Az. Agr. Stefanoni:

Prosciutto crudo

Lombetto

Salsiccia stagionata al tartufo

Spianata a grana fina

Angolo delle zuppe

Zuppa di cecidel Solco Dritto di Valentano e castagne Marroni dei Monti Cimini

Zuppa di farro del Pungolo

Angolo del pane

Varietà di pane: alle noci, alle olive, al sesamo, ai semi di girasole

Varietà di focacce: alle patate, al pomodoro, alle olive

Varietà di grissini

Angolo degli aperitivi e dei vini

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry D.O.C.G. Pianer Le Colture

Vermentino di Sardegna D.O.C. I Fiori Pala

Morellino di Scansano D.O.C. Castello di Romitorio

Aperitivi alcolici: Campari, Bellini

Cocktail alla frutta alcolici e analcolici

Succhi di frutta: arancia, ananas, pompelmo etc.

Acqua di Nepi

Assistenza tecnica del sommelier nella spiegazione delle diverse proposte di vini locali o nazionali con abbinamento alle portate proposte

Cena servita

Trofiette con petto d'oca affumicato e funghi porcini dei Monti Cimini

Tagliata di manzo con salsa di cicerchie e olio aromatico

In abbinamento:

Vermentino di Gallura D.O.C.G. Le Conche Pedra Majore

Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. Torcalvano Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari

Dolce

Bavarese di nocciole con cioccolato gianduia

In abbinamento:

Moscato D.O.C.G. Cascina Fonda

Caffè espresso Illy

Distillati
