

ITALIAN FEAST



Fully Catered Menu



CATERING WITH A PERSONAL TOUCH

Studio1 Europa Studio,
Victoria Road, NW10 6ND

Office 02089631465

Mobile 07932616031

www.standbychef.co.uk

paco@standbychef.co.uk

VAT registration number: 839738081

ITALIAN FEAST

POA

Antipasti

Insalata di endivia con pere e gorgonzola
Endive salad with pears and gorgonzola dressing
Prosciutto con funghi sott'aceto
Thinly sliced cured ham with marinated mushrooms
Carpaccio di tonno e capesante
Tuna and scallops "carpaccio" with fennel and mint
Burrata con melanzane e pomodori
Burrata with aubergine and tomatoes
Insalate di polipo con patate e sedano
Octopus salad with potatoes and celery
Insalate di fagiolini con seppia e olive
Green beans salad with cuttlefish and olives
Capocollo al caprino e basilico
Cured pork with goats cheese and basil
Mazzancolle con calamari e pomodoro fresco
"Sicilian" prawns with squid and fresh tomato
Insalata di funghi porcini con scampi
Salad of porcini mushrooms with langoustine

Pasta

Ravioli di Ossobuco
Veal shank ravioli with saffron
Gnocchi di Patate al pepe nero con Taleggio
Potato dumplings with black pepper and "Taleggio" cheese
Crema di Zucca con scampi
Butternut squash cream with langoustine
Tortellini in Brodo
Tortellini in clear broth
Malfatti di patate con funghi
Potatoe parcels with mushrooms
Linguine all' aragosta
Flat spaghetti with lobster and tomato
Strozzapreti con triglia, cozze e broccoli
Home-made pasta with red mullet, mussels and broccoli
Linguine alla Bottarga con timo e tonno
Flat Spaghetti with "Bottarga", thyme and fresh tuna
Pappardelle con Funghi porcini
Home made pasta with porcini mushrooms
Fettuccine al Mascarpone, Noci e Tartufo
Fresh Fettuccine with Mascarpone, Walnut and Truffle
Crespelle gratinate con Spinaci e Ricotta
Gratinated Pancakes stuffed with Spinach and Ricotta
Ravioli di Zucca al Burro e Salvia
Pumpkin Ravioli with Butter and Sage and roasted Pumpkin Seeds
Pici alla Briciola
Very thick Spaghetti like pasta with fried breadcrumbs and fresh Sardines
Trofie alle Olive Nere, Acciughe e Prezzemolo
Small worm like Pasta with Black Olives, Anchovies and Flat Parsley



Studio1 Europa Studio,
Victoria Road, NW10 6ND

Office 02089631465

Mobile 07932616031

www.standbychef.co.uk

paco@standbychef.co.uk

VAT registration number: 839738081

Risotto

Risotto alla certosina
Crayfish Risotto
Risotto al Pomodoro e Vodka con Gamberi Saltati
Tomato and Vodka Risotto with Prawns
Risotto alla Barbabietola e Caprino fresco
Beetroot Risotto with Goat Cheese
Risotto ai Porcini ed essenza di Tartufo Bianco
Truffle scented Cepes Risotto
Risotto al Piccione e Ciliegie
Pigeon and Cherries Risotto
Risotto allo Speck e Radicchio
Smoked Ham and Radicchio Risotto
Risotto alla Zucca e Fiori di Zucca
Pumpkin Risotto and Pumpkin Flower
Risotto al Nero di Seppie
Squid Ink Risotto
Paniscia Nuaresa
Risotto with Borlotti Beans, fresh Salami and Cabbage

Main Courses

Animelle e rognone di vitello con pancetta
Sweetbreads and kidney of veal with potato puree'
Pernice arrosto con lenticchie crema di zucca
Roasted partridge with lentils and pumpkin cream
Agnello arrosto con funghi porcini e olive Taggiasche
Roasted lamb cutlet with porcini mushrooms and Taggiasche olives
Anatra arrosto con farro e miele
Roasted duck with pearl spelt and honey
Coda di rospo con zucchini grigliati
Char grilled monk fish with courgettes and sweet chilli
San pietro con funghi e porri
Pan fried John Dory with mushrooms and baby leeks
Dentice arrosto con finocchio e olive Taggiasche
Red snapper with fennel and Taggiasche olives
Aragosta arrosta con cetrioli ed arance
Char grilled lobster with cucumber and orange
Costoletta di Vitello ai Porcini
T-bone veal steak with sautéed Cepes Mushrooms

Sweet

Torta di Prugne fresche e Frangipane
Plums and Frangipane Cake
Pannacotta alla Vaniglia e Frutti di Bosco
Vanilla Pannacotta and Berries
Crostata al Limone
Lemon Croustade
Bunnet Piemontese
Hazelnut Crème Caramel
Tiramisu Classico
Zabaione al Vinsanto e Cantucci
Torta di pinoli ed arancie con mascarpone al cointreau
Orange and pine nut tarte with cointreau cream



Studio1 Europa Studio,
Victoria Road, NW10 6ND

Office 02089631465

Mobile 07932616031

www.standbychef.co.uk

paco@standbychef.co.uk

VAT registration number: 839738081