

NATALE 2024

PANETTONI GASTRONOMICI

Minimo da 12 tartine (3-4 persone.
Composto da 3 ripiani. Ogni ripiano è
formato da 4 tartine).

Alle verdure - € 4,50 a tartina

Leggero e sfizioso è farcito con verdure
spadellate o piastrate, salse in
abbinamento e formaggio cremoso
aromatizzato.

Con affettati e formaggi - € 5,00 a tartina

Il più classico, ma vi stupirà comunque!
Una selezione di salumi scelti e abbinati alle
nostre salse maison, insalatine tenere o
croccanti e formaggio cremoso.

Di mare - € 6,00 a tartina

Ogni affettato di pesce è abbinato a una
salsa esotica fatta in casa, formaggio fresco
aromatizzato e insalatina croccante.
Qualche esempio? Salmone affumicato,
mango e rucola; Pesce spada, arancia e
olive taggiasche; Tonno e lamponi.

Assortito tra 2 tipologie scelte tra le precedenti - € 5,50 a tartina

PANETTONE GASTRONOMICO SPECIAL

Iberico € 8,00 a tartina

(si richiede una settimana di preavviso)

Gli amanti della Spagna potranno godersi
acciughe del Cantabrico, peperoni del
Piquillo, Jamòn Ibérico, Lomo e Chorizo.
Tutti accompagnati da formaggio cremoso,
salsa fatta ad hoc e insalatina fresca.

TORTE SALATE MONOPORZIONE

Minimo 3 pz. per tipo.

- .Scarola, mandorle, uvetta e
Acciughe del Cantabrico
- .Quiche Lorraine (porri & pancetta)
- .Radicchio tardivo & Mango
- .Porri, nocciole & vaniglia
- .Pere, Brie e pepe lungo del Bengala
- .Gorgonzola DOP dolce, Mirtilli
e fave di cacao
- .Zucca Potimarron, marron glacé
e rosmarino

Prezzo: € 4,00 cad.

I gusti delle quiche possono variare
secondo mercato. Altri gusti sono
disponibili su richiesta. Le quiche sono
realizzabili anche in formato più grande a
partire da 35 €/Kg

NOVITÀ

MACARON SALATI

- . Formaggio di capra e peperone di Espelette
- . Bisque di gamberi
- . Pomodoro e basilico
- . Patè di olive Tapenade
- . Foie-gras e cioccolato.

Minimo 5 pz. per tipo - € 2,50 cad

SANDWICH & Co.

Minimo 10 pz. per tipo - € 3,00 cad.

- . Finger-Tramezzino con Salmone affumicato, rucola, mango & rafano
- . Finger-Tramezzino con Prosciutto cotto, Lamponi e senape di Digione
- . Finger-Tramezzino con avocado, nocciole del Piemonte & lime

Minimo 10 pz. - € 3,50 cad.

Finger-Tramezzino con peperoni del Piquillo, crema di formaggio fresco e menta

FINGER FOOD

Minimo 500 g (circa 16 pezzi) a scelta tra due tipologie - € 78/Kg

- . Tartellette di pasta brisé con spuma di formaggio fresco, carpaccio di spada affumicato, paté di olive & arancia
- . Tartelletta di pasta brisé con filetto di acciuga del Cantabrico, puntarelle & mandarino
- . Tartellette di pasta brisé con salsa all'aneto & salmone
- . Tartellette di pasta brisé con bresaola, caprino fresco & liquirizia

FINGER FOOD SPECIAL

Minimo 10 pezzi per tipo. Si richiede una settimana di preavviso.

- . Tartelletta con crema di zucca, petto d'anatra affumicato e arancia - € 4,5 cad.
- . Tartelletta in pasta brisé con crema all'erba cipollina e caviale Baikal - € 6 cad.
- . Cannoli siciliani mignon al foie-gras con gelatina di mirtillo - € 7 cad.

NOVITÀ

MINI CROISSANT SALATI

Minimo 10 pezzi per tipo.

. Mini croissant multicereali farcito con salmone affumicato e maionese all'avocado - € 3,50 cad.

. Mini croissant multicereali farcito con affettati e crema di formaggio - € 3 cad.

. Mini croissant multicereali farcito con salumi spagnoli - € 5 cad.

TARTINE GELATINATE IN BELLAVISTA

Minimo 10 pz. Assortiti - € 2,00 cad.

Il classico canapé delle feste: morbido pane tramezzino, maionese leggera e salmone, gamberetti, paté di prosciutto...

SALATINI & Co.

Minimo 500 gr.

Pizzette e salatini in sfoglia - **€ 45/Kg**

Biscottini "ungheresi" salati alle spezie - **€ 50/Kg**

ANTIPASTI

Dopo gli stuzzichini dell'aperitivo, ecco qualche proposta pensata per la tavola e perfetta da condividere con la famiglia

Castagnaccio al rosmarino con speck d'anatra

Minimo da 4 porzioni - € 45

Terrina di foie gras con pan brioche, gelatina ai frutti di bosco e sale di Cornovaglia alla vaniglia

- da 125 g € 60

- da 250 g € 100

NOVITÀ

Acciughe del Cantabrico, e il pregiato ed introvabile Burro di Giorgio Rusconi: mitologico produttore di Lecco:

. latta da 500 g di acciughe del cantabrico: € 38

. 250 g di burro Giorgio Rusconi: € 12

. 125 g burro Giorgio Rusconi: € 8

. COMBO latta di acciughe + 250 g burro Giorgio Rusconi + pan brioche (antipasto per 5/6 persone): € 55

**Giorgio Rusconi è produttore e allevatore: ha circa 20 vacche nutrite esclusivamente con fieno autoprodotta. Lavora a mano 25 litri di latte per ogni Kg di burro.*

PICCOLI SFIZI DALLA GALIZIA

Ti proponiamo una selezione gourmet di conserve di mare realizzate da un'azienda di artigiani spagnoli. Queste specialità sono curate nel minimo dettaglio e prodotte a mano con materie prime selezionate.

Chipirones "calamari" nel nero (150 g) – € 22

Calamaretti spillo nel loro nero, tenerissimi.

Ideali per uno sfizioso aperitivo o per condire uno spaghetti per 3 persone.

CAVIALE

Caviale Baikal

Proviene dal Baeri, uno storione di medie dimensioni che ama vivere nei fondali di torrenti, laghi e fiumi. Caviale con diametro tra 2,5-2,7 mm, colore scuro tendente al nero e grana delicata.

10 g - € 25

30 g - € 60

50 g - € 100

100 g - € 200

Caviale Kaluga Amur

Questo caviale è un incrocio tra due storioni tipici delle acque del fiume Amur, al confine tra Cina e Russia. Le uova hanno un diametro di 2,9-3,2 mm dai bellissimi riflessi verdi e dorati. Il gusto complesso e minerale lo rende il caviale preferito dagli Chef.

10 g - € 35

30 g - € 93

SPAZIO AI DOLCI!

Le nostre creme per accompagnare panettone e pandoro:

Crema chantilly € 30/Kg

Panna montata € 30/Kg

Crema al mascarpone € 35/Kg

I lievitati:

Pandoro € 36/Kg

Panettone classico € 42/Kg

Panettone con gocce di cioccolato € 45/Kg

Panettone noci e datteri € 45/Kg

Panettone fichi & cioccolato € 45/Kg

Panettone zenzero & cioccolato € 52/Kg

Il pandoro è disponibile nei formati 1 Kg o 750 g

I panettoni sono disponibili nei formati 1 Kg o 750 g

. Tronchetto di Natale con mousse al cioccolato e lampone oppure con chantilly e gocce di cioccolato - € 8/persona (minimo da 4 persone)

Per ordinare scrivi a pasticceriarapisardi@gmail.com
oppure chiama il numero **02 84215008**.

Siamo una piccola realtà artigianale, pertanto consigliamo di ordinare con un anticipo di almeno 7 giorni lavorativi.

Per dubbi, informazioni e richieste, siamo sempre a disposizione.

Grazie per la collaborazione!

Marcello & Francesca