



OPERA
catering

That's italian style!

Opera in Tapas Taghemata



SANTA CATERINA

Sabato 13.05.2017 – Ore 19.30

In occasione della performance "Odissea" di Gianluigi Tosto

Aperitivo a cura di Opera Catering



Menu

Beverage a girare e al tavolo

Cocktail Rossini con fragola fresca
Prosecco di Valdobbiadene Corte di Castello
Chardonnay feudi Romans
Succo d' arancia
Cocktail Spritz
Succo di melone, ananas e zenzero
Acque minerali

Tapas servite al tavolo

Canapè doppio al salmone biologico ed erba cipollina
Quadrato di pecorino di Pienza e composta biologica
Tartelletta di brisé con asparagi
Crostoncini di pane con salsiccia, stracchino
Trasparenze di avocado con gambero rosa
Tronchetto di carota alla mousse di tonno e capperini mignon
Medaglione di biscotto di strudel di verdure grigliate
Mezza albicocca alla mousse di robiola alle spezie

Timballino di riso con zafferano, verdure di stagione e salsa al Parmigiano Reggiano
Piccola parmigiana di melanzane con mozzarella fior di latte
Gazpacho

Pasticceria mignon

Prezzi Menu Aperitivo

€ 15,00 a persona – incluso una consumazione