

Ristorantę

Corbezzoli

www.corbezzoli.com



IDEE GUSTOSE
PER LE VOSTRE
PAUSE DI LAVORO

Ristorantę

Corbezzoli

www.corbezzoli.com

PROPOSTE

COFFEE BREAK

Basic

AM:
caffè
the
latte
succhi di frutta
acque minerali
mini croissant dolci e salati

PM:
caffè
the
latte
succhi di frutta
acque minerali
pasticceria secca

Standard

AM:
caffè
the
latte
succhi di frutta
acque minerali
mini croissant dolci e salati
crostate

PM:
caffè
the
latte
succhi di frutta
acque minerali
pasticceria secca
crostate

Full

AM:
caffè
the
latte
succhi di frutta
acque minerali
mini croissant dolci e salati
crostate
frutta fresca
yogurt

PM:
caffè
the
latte
succhi di frutta
acque minerali
pasticceria secca
crostate
frutta fresca
yogurt

Prezzi per persona per servizio

Ristorantę

Corbezzoli

www.corbezzoli.com

PROPOSTE APERITIVO

Basic

Prosecco
Valdobbiadene DOCG
Cocktail analcolici
Succhi di frutta
Acque minerali

Noccioline
Patatine
Olive
Pizzette
Cruditę di verdure
Angolo dei fritti
Salatini rustici

Standard

Prosecco
Valdobbiadene DOCG
Cocktail analcolici
Succhi di frutta
Acque minerali

Noccioline
Patatine
Olive
Pizzette
Cruditę di verdure
Angolo dei fritti
Salatini rustici
4 Fingerfood dello Chef
Mini tramezzini

Full

Prosecco
Valdobbiadene DOCG
Cocktail analcolici
Succhi di frutta
Acque minerali

1 primo caldo
o insalata di pasta
Cous cous di verdure
Mini crescenta ripiena
Tramezzini
Rollę di piada mortadella,
squacquerone e rucola
Quiche lorraine
Salatini caldi ripieni
Canapę assortiti
Quadrotti di pizza
Olive ascolane
Mozzarelline fritte
Verdurine pastellate
Arancini di riso
Calzoni mignon al forno
Spiedini di frutta

Prezzi per persona

Ristorantę

Corbezzoli

www.corbezzoli.com

PROPOSTE

LUNCH BUFFET
CON POSTI A SEDERE



Light

3 antipasti a scelta tra:

- torte rustiche
- salatini
- piadine farcite
- focacce farcite
- pizzette
- pomodori ripieni
- tacchino, carote, finocchio e iceberg
- insalata di riso
- cous cous di verdure
- tonno, pomodoro, cetriolo e cipolla

2 primi a scelta tra:

- gramigna panna e salsiccia
- gnocchi alla Sorrentina al forno
- rigatoni alla Norma
- trofie all'Ortolana
- garganelli asparagi e burrata
- crespelle alla Sorrentina
- lasagna tradizionale
- garganelli alla Bolognese
- gnocchetti con pesto di basilico

1 secondo a scelta tra:

- reale di vitello
- spezzatino
- scaloppa di pollo o maiale
- sovracoscia di pollo, salvia e paprika
- polpettine al pomodoro e origano
- stracotto di manzo
- polpettone scamorza e spinaci

Standard

Angolo dei salumi e formaggi

Le nostre mostarde

Selezione di pani

3 antipasti a scelta tra:

- peperoni ripieni
- carpaccio di salmone, yogurt e rucola
- spada affumicato
- tacchino, carote, finocchio e iceberg
- cous cous alle verdure
- roastbeef rucola e grana
- caprese
- insalata di polpo

2 primi a scelta tra:

- pasta alla Nerano
- ravioli con ricotta, pomodori e olive
- ravioli in crema di broccoli e speck
- caserecce calamari, zucchine e pomodorini
- tortellini in crema di parmigiano
- trofie con ragù di pesce al limone

1 secondo a scelta tra:

- reale di vitello
- salmone limone e menta
- spada al salmoriglio
- scaloppa di manzo alla pizzaiola
- stracotto di manzo

Sempre inclusi:

Insalata Mix

2 contorni a scelta tra:

- patate al forno / vapore
- carote
- cime di rapa
- spinaci
- broccoli
- cavolfiori gratinati
- verza stufata
- peperoni in agrodolce

Dessert:

- Dolce dello Chef
- Alzata di frutta fresca

Ristorantę

Corbezzoli

www.corbezzoli.com

PROPOSTE LUNCH SERVITO TERRA



Proposta 1

Primo piatto
Garganelli broccoli e salsiccia

Secondo piatto
Reale di vitello con purea di
carote e spinaci

Dessert
Tenerina al mascarpone

Proposta 2

Primo piatto
Risotto pomodoro, menta
e sedano

Secondo piatto
Suprema di pollo bardata con
patate arrosto e spinaci

Dessert
Panna cotta ai lamponi

Proposta 3

Antipasto
Mousse di ricotta alle noci con
mortadella e chips di pane

Primo Piatto
Trofie all'ortolana

Dessert
Tiramisù

Proposta 4

Antipasto
Mortadella, scquacquerone,
tigelle e parmigiano

Primo piatto
Gramigna alla Bolognese

Secondo piatto
Guancia di manzo, purea di
patate e scarola ripassata

Dessert
Tenerina al mascarpone

Proposta 5

Antipasto
Creme brulée al parmigiano

Primo piatto
Gnocchi asparagi e provola

Secondo piatto
Pancia di vitello, bietola stufata
e sedano rapa

Dessert
Tiramisù

Proposta 6

Antipasto
Sformatino di patate al parmigiano

Primo piatto
Risotto zafferano e salsiccia

Secondo piatto
Guancia di manzo, purea di patate
e scarola ripassata

Dessert
Zuppa inglese

Ristorantę

Corbezzoli

www.corbezzoli.com

PROPOSTE LUNCH SERVITO MARE



Proposta 1

Primo piatto

Paccheri con pesce spada, melanzane e pomodorini

Secondo piatto

Salmonè al pepe rosa con spinacino

Dessert

Spuma al mascarpone e frutti rossi

Proposta 2

Primo piatto

Garganelli sarde, olive nere e pane raffermo

Secondo piatto

Pesce spada in salmoriglio con schiacciata di patate e zucchine

Dessert

Spuma al mascarpone e frutti rossi

Proposta 3

Antipasto

Sformatino di patate, alici e finocchietto

Primo Piatto

Risotto gamberi e zucchine

Secondo Piatto

Filetto di orata al cartoccio con insalatina di stagione

Dessert

Panna cotta al limone

Proposta 4

Antipasto

Polpo piastrato con passatina di pomodoro e olive

Primo piatto

Gramigna gamberi, zucchine e menta

Secondo piatto

Spigola all'acqua pazza con insalatina

Dessert

Delizia al limone

Proposta 5

Antipasto

Polpo piastrato con passatina di pomodoro e olive

Primo piatto

Paccheri con ragù di pesce, menta e limone

Secondo piatto

Trancio di baccalà in panura aromatizzata con purea di finocchi e cipolla di Tropea

Dessert

Babà

Proposta 6

Antipasto

Insalatina di mare

Primo piatto

Trofie gamberi, porcini, pomodorini e rucola

Secondo piatto

Filetto di orata al cartoccio con insalatina di stagione

Dessert

Babà

Ristorantę

Corbęzzoli

PROPOSTE

CENA SERVITA



3 portate

Primo piatto

Risotto con carote, liquirizia e limone salato

Secondo piatto

Arrosto di vitello con purea di patate e scarola ripassata

Dessert

Crema al mascarpone alla fava di Tonka e cioccolato

4 portate Terra

Antipasto

Girello di vitello con insalatina croccante, lamponi e yogurt

Primo piatto

Tortello di ricotta, porcini e nocciole salate

Secondo piatto

Medaglione di manzo glassato con verdure croccanti e fonduta al parmigiano

Dessert

Bavarese alla ricotta con cioccolato bianco e castagne

4 portate Mare

Antipasto

Triglia ripiena di patate con verdure croccanti e la sua salsa

Primo piatto

Paccheri con gamberi, la sua bisque e cavolo romanesco

Secondo piatto

Filetto di orata con purea di patate al limone e bietola croccante

Dessert

Anacaprese al limone e frutti rossi