SaporiVivi

CATERING & EVENTS

Finger Food & *Cocktail*

Finger Food

Stuzzichini di Benvenuto

Focaccina al rosmarino V·VG
Soffice focaccia genovese, sale di Maldon e rosmarino

Grissini & crudo di Parma
Grissini friabili avvolti nel prosciutto crudo 18 mesi

Parmigiano 24 mesi & miele V·GF
Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e miele d'acacia

Taralli pugliesi V·VG
Croccanti taralli all'olio EVO e finocchietto

Olive ascolane
Olive ripiene di carne, panate e fritte al momento

Bruschette & Crostini

Bruschetta classica V·VG
Pomodoro, basilico, aglio e olio EVO

Burrata & 'nduja
Burrata pugliese e 'nduja calabrese su pane croccante

Funghi & tartufo V
Funghi trifolati e olio al tartufo

Tonno & Tropea
Tonno, cipolla rossa di Tropea e capperi

Stracchino & rucola V
Pane carasau, stracchino e rucola fresca

Salumi & Formaggi

Tagliere del norcino GF
Selezione di salumi italiani DOP

Parma & melone GF
Prosciutto di Parma 18 mesi e melone di stagione

Mortadella al pistacchio GF
Mortadella Bologna IGP e granella di pistacchio

Bufala campana DOP V·GF
Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico

Pecorino & confetture V·GF
Pecorino e Gorgonzola DOP con composte artigianali

Fritti all'Italiana

Arancini siciliani
Riso, ragù e mozzarella filante

Supplì alla romana
Riso al pomodoro e cuore di mozzarella

Fiori di zucca V
In pastella, ripieni di ricotta

Verdure in tempura V·VG
Verdure di stagione in pastella leggera

Crocchette di patate V
Patate, erbe e un cuore filante

Dal Mare

Tartare di salmone GF
Salmone, avocado e lime in bicchierino

Gamberi in kataifi
Gamberi croccanti in pasta kataifi

Baccalà mantecato
Baccalà mantecato veneto su crostino

Polpo & patate GF
Polpo scottato, patate e olio al prezzemolo

Cono fritto misto
Frittura di calamari e gamberi in cono

Vegetariano & Vegano

Caprese skewer V·GF
Pomodorino, mozzarella e basilico

Hummus & crudités VG·GF
Hummus di ceci con verdure croccanti

Caponata siciliana VG·GF
Melanzane, sedano e capperi in bicchierino

Vellutata di stagione VG·GF·LF
Shot di vellutata di verdure

Polpette di melanzane V
Melanzane, erbe e pomodoro

Mini Dolci

Mini cannoli siciliani V
Ricotta, scorza d'arancia e pistacchio

Tiramisù in bicchierino V
Mascarpone, caffè e cacao

Bignè alla crema V
Pasta choux e crema pasticcera

Cantuccini toscani V
Biscotti alle mandorle

Spiedino di frutta VG·GF·LF
Frutta fresca di stagione

Drink & Cocktail

Cocktail d'Autore

Spritz SaporiVivi
Prosecco, bitter artigianale e agrumi

Negroni del Bartender
Gin, vermouth rosso, bitter, scorza d'arancia

Basilico Smash
Gin, basilico fresco, lime e soda

Espresso Martini
Vodka, caffè espresso e liquore al caffè

Grandi Classici

Aperol Spritz
Aperol, prosecco e soda

Gin Tonic premium
Gin selezionato e tonica artigianale

Americano
Campari, vermouth rosso e soda

Mojito
Rum, lime, menta e zucchero di canna

Analcolici & Mocktail

Spritz analcolico VG
Aperitivo analcolico, agrumi e bollicine

Vergine d'agrumi VG
Agrumi freschi, sciroppo e soda

Limonata alla menta VG
Limone, menta e zenzero

Crodino & arancia VG
Aperitivo analcolico e arancia

Vini & Bollicine

Prosecco Valdobbiadene DOCG VG·GF
Bollicine venete fresche ed eleganti

Franciacorta VG·GF
Metodo classico lombardo

Vermentino VG·GF
Bianco fresco e minerale

Chianti DOCG VG·GF
Rosso toscano strutturato

V Vegetariano **VG** Vegano **GF** Senza glutine **LF** Senza lattosio

Menu indicativo — ogni proposta è personalizzabile. Per allergie e intolleranze creiamo soluzioni dedicate. Prezzi su preventivo in base al numero di ospiti e al formato.

SaporiVivi · +41 77 223 79 00 · info@saporivivi.ch · saporivivi.ch · Zürich & Winterthur