

# Sapore Maestrale

CATERING • GENOVA

## La qualità a casa tua

SCEGLI IL TUO MENU AL RESTO PENSIAMO NOI.



### **Sformato di erbe e vellutata di reggiano | € 5,50**

Un classico della nostra cucina, un pansoto senza carboidrati e una leggera crema di reggiano

### **Quiche di gamberoni e zucchini trifolati | € 5,00**

Una gustosissima e sfiziosa torta con la farcitura di gamberoni saltati in padella e zucchini

### **Tagliatelle di seppie CBT, spaghetti di zucchini e carote, alga hijki e quinoa croccante | € 10,00**

Una seppia cotta a bassa temperatura, filetti di zucchini e carote ed una sfiziosa alga giapponese

### **Insalata di mare e verdure | € 10,00**

Gamberoni, polpo, seppie, cozze, vongole, patate cubettate, ciliegini confit, sedano e una spolverata di prezzemolo

### **Tonnato di vitella e la sua salsa tradizionale | € 8,00**

Girello di vitella nella piccaggia, tonno, uovo sodo, senape e uovo emulsionato al limone



### **Lasagne alla Portofino e pesto di basilico DOP | € 7,00**

Sfoglie di pasta all'uovo, pesto di basilico DOP, besciamella e grana padano a strati

### **Tris di cereali e millepunti di verdure sauté ed olio EVO maturato | € 7,00**

Farro orzo e riso al vapore di brodo vegetale, verdure cubettate, olio allo scalogno e mentuccia

**Timballo di anelletti trapanesi, melanzane e succulento di pomodori | € 8,00**

Sformato di pasta con melanzane, mozzarella, besciamella uova e pomodoro gustoso

**Riso basmati e venire ai frutti di mare e datterini confit | € 10,00**

Mix di riso gamberetti, seppia, polpo, cozze, vongole e datterini disidratati al forno

**Ravioli del plin al tucco genovese di manzo | € 9,00**

Piccoli ravioli piemontesi conditi con sugo di manzo, pomodoro e porcini secchi



**Trancio di ombrina alla ligure al cartoccio con patate ponte nuovo | € 14,00**

Polpa di ombrina sfilettata. Olio Celso, aglio, pinoli, datterini, olive lavagnine denocciolate e patate al forno

**Darna di salmone in crosta di pistacchio, crema di piselli e sformatino di verdure | € 14,00**

Trancio di salmone cotto al forno, granella di pistacchio, centrifuga di piselli e sformato di verdure

**Cappon magro della tradizione guarnito | € 16,00**

La salsa verde che unisce pesce bianco, galletta, e le verdure

**Lonza al Rossese di Albenga DOP e patate duchessa | € 10,00**

Sfumato al rossese e cotto 36 ore a 85° con le sue verdure e saporita purea di patate gratinata

**Petto d'anatra al cognac, zucca, liquirizia e miele di castagno | € 16,00**

Scaloppa d'anatra in padella fiammeggiata al cognac con pure di zucca alle erbe aromatiche



**Panna cotta zafferano e gelatina di Gavi DOCG La Scolca | € 5,00**

Un mix di latte aromatizzato con pistilli di zafferano di Davagna e panna, e gelatina di Gavi

**Millefoglie con crema chantilly e cioccolato | € 5,00**

Leggerissime sfoglie caramellate alternate da crema al cioccolato e chantilly

**Tiramisù al caffè di cicoria Alce Nero® | € 5,00**

Mascarpone, tuorlo, zucchero di canna, albume montato a neve e savoiardi aromatizzati nel caffè di cicoria

**I piatti saranno corredati di tutte le indicazioni per la perfetta rifinitura ed impiantamento.**

# La carta dei vini



- CA ERNESTO SPUMANTE BRUT MILLESIMATO | € 9,00
- CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG | €14,50
- SOLDATI LA SCOLCA SPUMANTE BRUT MET. CLASSICO MILLESIMO 2009 SBOCC 2017 | €18,00
- CA DEL BOSCO BRUT | €25,00
  
- MACAIA BIANCO IGT SASSARINI 2019 MONTEROSSO AL MARE | €10,00
- VERMENTINO ETT GRIGIA DOC COLLI DI LUNI 2018 LUNAE BOSONI | € 12,50
- TRAMINER DELLE VENEZIE IGT PONTE 2018 PONTE DI PIAVE | €9,00
- RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO BLAZICH 2018 CORMONS | €16,00
- MAL CHE VADA MALVASIA VINO DA TAVOLA RENATO KEBER CORMONS € 23,00
  
- COL DI SASSO TOSCANA IGT 2016 BANFI MONTALCINO | €10,00
- FONTE DIETRO AL SOLE IGT 2015 I CERRI VAL DI VARA | €16,50
- BARBERA D'ASTI DOCG 2018 RICCARDO COPPO CELLA MONTE | €15,00
- VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE 2016 SARTORI NEGRAR | €18,00
  
- MOSCATO DOC PIEMONTE 2018 CANTINE VOLPI TORTONA | €9,00
- MALVASIA ROSSA DI CASTEL NUOVO DON BOSCO DOC 2018 CASCINA GILLI CASTELNUOVO D B | € 11,00

**PER ORDINATIVI SUPERIORI ALLE  
4 PERSONE OMAGGIAMO UNA  
BOTTIGLIA DI VINO BIANCO O ROSSO**



# Per ordinare **clicca sulle icone**



CHIAMACI O INVIACI UNA MAIL

Le consegne saranno effettuate seguendo i canoni delle normative sanitarie vigenti.

Per il comune di **Genova** le consegne **non avranno nessun costo**. Fuori comune avremo un minimo d'ordine di €40,00.

Pagamento con **bonifico su PostePay** oppure in **contanti alla consegna**.

**Non riesci a contattarci?**

**tel:** (+39) 347 2483857

**mail:** stefano@saporemaestrale.it

**Sei allergico o intollerante?**

Se hai allergie o intolleranze siamo pronti a costruire un menù per te.