

FRICCHIÒ

ristorazione solidale



PROPOSTE MENU'

Pranzi e Cene in sala per gruppi



FRICCHIÒ

ristorazione solidale

Fricchiò è il progetto di **ristorazione e catering solidale** del Centro Papa Giovanni XXIII di Ancona, organizzazione che, dal 1997, si prende cura delle persone con disabilità e delle loro famiglie.

Una brigata di cuochi professionisti, guidati dallo chef Roberto Valeri cucinano piatti gustosi con ingredienti che fanno la differenza: **qualità, inclusione e solidarietà.**

In Fricchiò lavorano anche **persone con disabilità**, assunte come camerieri professionisti.

Il ricavato di ogni piatto, contribuisce a **finanziare i progetti destinati alle persone con disabilità** che vivono o frequentano i nostri Centri Diurni e le Comunità Residenziali.

Quelle che seguono, sono **proposte reali di pranzi e cene in sala e catering servito o a buffet**, che abbiamo realizzato per Associazioni, Aziende e Privati, in occasione di incontri, riunioni, celebrazioni e particolari eventi.

Ogni menù viene **studiato appositamente con il cliente**, secondo i suoi gusti ed esigenze.

Speriamo che queste proposte possano essere di ispirazione per le vostre richieste.



SALA RISERVATA PER PRANZI, CENE E MEETING

Ricordate che da Fricchiò è possibile riservare una sala privata per il vostro evento e anche per incontri e riunioni a cui far seguire un rinfresco, un pranzo o una cena con il servizio Fricchiò.

FRICCHIÒ

ristorazione solidale

Proposta cena in sala per un compleanno (60 ospiti)

Antipasto

Salumi e pecorino con focaccia
Giardiniera di verdure

Primo (2 a scelta)

Lasagna classica
Cannelloni nostrani con carni
Mezzamanica fava e guanciale
Penna speck e asparagi

Secondo

Grigliata di carni mista (Pollo, maiale, agnello)
Patate arrosto
Insalata mista
Pomodori gratinati

Dolce

Crostata con confettura

Acqua minerale, vini doc delle Marche, caffè, digestivi

Per lo svolgimento del servizio vi sarà riservata una nostra sala apparecchiata con tovagliato tnt, bicchieri vetro, stoviglie in porcellana, tovaglioli carta. Sarà presente personale di servizio in divisa.

FRICCHIÒ

ristorazione solidale

Proposta pranzo in sala per una comunione (16 ospiti)

Antipasto

Carpaccio di spada, insalata di polipo, alici marinate
Filetto di sgombrò in carpione. Canocchie.
Soutè di moscioli, vongole. Raguse in porchetta.

Primo

Crespelle al salmone e spinaci
Paccheri con sugo allo scoglio

Secondo

Coda di rospo al forno, con patate, pomodorini
e olive taggiasche

Dolce

Torta del cliente

Acqua minerale, Vino Bianco Doc, spumante dolce e secco, Caffè espresso e digestivi

Per l'occasione sarà riservata una sala apparecchiata con tovaglia tnt, tovagliolo ovatta, posateria acciaio, piatti in porcellana, bicchieri in vetro. Sarà presente personale in divisa.

FRICCHIÒ

ristorazione solidale

Proposta cena in sala per un gruppo di amici (10 ospiti)

Antipasti Freddi

Insalatina di polipo, patate e cannellini
Alici marinate al profumo di agrumi
Filetto di sgombro in carpione
Trancetto di tonno affumicato con glassa al lime
Gamberi con melone, rucola e scaglette di grana
Filetto di muggine alla moda del Po

Antipasti Caldi

Cozze farcite in guazzetto
Polentina allo stoccafisso
Sautè di vongole ceci e pomodorini
Bombetti in porchetta

Primo

Ravioli di spigola fatti a mano al sugo di gamberetti,
vongole e pomodorini

Secondo

Spigola al sale aromatico
Fritto misto dell'Adriatico con verdure (x 2 porzioni)

Dolce

Ananas, sorbetto al limone

Acqua minerale, Vino doc delle Marche, caffè, digestivi

Per l'occasione verrà riservata una nostra sala, apparecchiata con tavoli, sedie, tovagliato tnt, tovagliolo ovatta, stoviglie in porcella, bicchieri in vetro, posate acciaio. Sarà presente personale in divisa.

FRICCHIÒ

ristorazione solidale

Proposta pranzo in sala per un battesimo (10 ospiti)

Antipasto

Ciauscolo scottato su letto di rucola glassato all'aceto balsamico, sformatino di verza con pane carassau.

Insalatina di crauto, noci, melograno e scaglie di parmigiano. Pecorino nostrano stagionato con marmellata dello chef di cipolla di tropea. Olive al finocchio selvatico e zesta d'arancia. Spiedino di prosciutto e melone d'inverno.

Primo

Cannelloni di ricotta mista di Belforte di Chienti e spinaci con besciamella allo zafferano e rigature di pomodoro e basilico. Pappardelle al ragù

Secondo

Arrosto di vitellone in crosta di pane
Verdure saltate, patate arrosto

Dolce

Torta del cliente

Acqua minerale, Vino Rosso Conero, spumante dolce e secco, Caffè espresso e digestivi

Per l'occasione sarà riservata una sala apparecchiata con tovaglia tnt, tovagliolo ovatta, posateria acciaio, piatti in porcellana, bicchieri in vetro. Sarà presente personale in divisa.

FRICCHIÒ

ristorazione solidale

Proposta pranzo in sala per un compleanno (37 ospiti)

Antipasto

Taglieri di salumi della Vallesina e formaggi di Belforte del Chienti. Verdure straginate. Focaccia ai grasselli e crescia.

Primo

Cannelloni classici
Tagliatelle al ragù

Secondo

Fritto alla marchigiana (agnello, vitello, cremini, olive ascolane, verdure di stagione pastellate)

Dolce

Torta del cliente

Rosso Conero, Vino moscato naturale
acqua minerale, caffè espresso, digestivi

Per l'occasione sarà riservata la sala polifunzionale apparecchiata con tovaglia tnt, tovagliolo ovatta, posateria acciaio, piatti in porcellana, bicchieri in vetro. Sarà presente personale in divisa.

FRICCHIÒ

ristorazione solidale

Proposta pranzo in sala per un anniversario (43 ospiti)

Antipasto

Sformatino di verza e patate all' aglio e rosmarino con pane carassau. Ciauscolo scottato su letto di rucola con glassa all'aceto balsamico. Pecorino sardo semistagionato con marmellata alla cipolla di tropea dello chef.

Involentino di prosciutto e melone invernale. Insalatina di crauto, noci, melograno e scaglie di grana, Olive saltate al finocchio forte e zesta d'arancia.

Primo

Lasagne verza e provola
Pappardelle al cinghiale

Secondo

Coniglio farcito, al profumo di tartufo e carciofi al tegame
Fritto alla marchigiana (agnello, vitello, cremini, olive ascolane, verdure di stagione pastellate)

Acqua minerale, Rosso Conero Doc,
caffè espresso, digestivi

Per l'occasione sarà riservata la sala polifunzionale apparecchiata con tovaglia tnt, tovagliolo ovatta, posateria acciaio, piatti in porcellana, bicchieri in vetro. Sarà presente personale in divisa.

FRICCHIÒ

ristorazione solidale

Proposta pranzo in sala per un compleanno (30 ospiti)

Antipasto

Ciauscolo scottato su letto di rucola e glassa all'aceto balsamico. Prosciutto nostrano e crescìa.

Pecorino di Amatrice stagionato con marmellata di cipolla di Tropea dello chef. Galantina di tacchinella con gelatina.

Olive al finocchio selvatico e zesta d'arancia, Insalatina di crauto con noci, melograno e scaglie di grana.

Primo

Cannelloni alla norcina (salsiccia, tartufo, funghi misti)
Tagliatelle al ragù

Secondo

Fritto alla marchigiana (agnello, vitello, cremini, olive ascolane, verdure di stagione pastellate)

Acqua minerale, Rosso Conero Doc,
caffè espresso, digestivi

Per l'occasione sarà riservata la sala polifunzionale apparecchiata con tovaglia tnt, tovagliolo ovatta, posateria acciaio, piatti in porcellana, bicchieri in vetro. Sarà presente personale in divisa.

FRICCHIÒ

ristorazione solidale

Proposta pranzo in sala per un battesimo (15 ospiti)

Antipasto

Insalata di piovra e ortaggi
Filetto di sgombrò in carpione
Soutè di Moscioli e di vongole

Primo

Crespella con ricotta, gamberi e zucchine
Risotto ai frutti di mare con dadolata di testola

Secondo

Trancio di ombrina con granella di pistacchi
Fritto calamari e gamberi, verdure
Tortino di patate

Dolce

Torta del cliente

Acqua minerale, Verdicchio dei castelli di Jesi,
caffè espresso, digestivi

Per l'occasione sarà riservata la sala polifunzionale apparecchiata con
tovaglia tnt, tovagliolo ovatta, posateria acciaio, piatti in porcellana,
bicchieri in vetro.

FRICCHIÒ

ristorazione solidale

Proposta cena in sala per un evento privato (50 ospiti)

Antipasto

Ciauscolo scottato su letto di rucola glassato all'aceto balsamico; Sformatino di verza con pane carassau, insalatina di crauto, noci, melograno e scaglie di parmigiano; Pecorino nostrano stagionato con marmellata dello chef di cipolla di tropea; Olive al finocchio selvatico

Primo

Lasagnette con verza e fonduta di provola
Gnocchetti all'anatra

Secondo

Filetto di maiale alla Nerone
Radicchio grigliato

Dolce

Tiramisù con pandoro e Dolci natalizi

Acqua minerale, Rosso Conero, caffè espresso

Per l'occasione verrà riservata una nostra sala apparecchiata con tavoli, sedie, tovagliato stoffa, stoviglie in porcella, bicchieri in vetro, posate acciaio. Sarà presente personale in divisa per il servizio.

FRICCHIÒ

ristorazione solidale

Proposta pranzo in sala per un compleanno (25 ospiti)

Antipasto

Ciauscolo scottato su letto di rucola glassato all'aceto balsamico; Sformatino di verza con pane carassau; Insalatina di crauto, noci, melograno e scaglie di parmigiano; Pecorino nostrano stagionato con marmellata dello chef di cipolla di tropea; Olive al finocchio selvatico.

Primo

Lasagnette con verza e fonduta di provola
Gnocchetti all'anatra

Secondo

Coniglio farcito al profumo di tartufo
Verdure straginate

Dolce

Tiramisù con pandoro e Dolci natalizi

Acqua minerale, Vino doc delle Marche, caffè espresso

Per l'occasione verrà riservata una nostra sala apparecchiata con tavoli, sedie, tovagliato stoffa, tovagliolo ovatta, stoviglie in porcella, bicchieri in vetro, posate acciaio. Sarà presente personale in divisa.

FRICCHIÒ

ristorazione solidale



Contattaci

Fricchiò Ristorazione Solidale
Via Madre Teresa di Calcutta, 1 Ancona

T 371 42 13 754 (anche WhatsApp)
info@fricchio.it

www.fricchio.it