

FRICCHIÒ

ristorazione solidale



PROPOSTE MENÙ

Autunno-Inverno



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.

Proponiamo **rinfreschi, pranzi e cene con catering servito** o a **buffet** all'interno delle nostre sale o in altra location per **privati, gruppi e aziende**.

Contattaci per: riunioni di famiglia | compleanni | feste di laurea | cresime comunioni e altre celebrazioni | cene di gruppo tra amici | eventi aziendali.

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

Tel 371 42 13 754 | info@friccho.it



SALA RISERVATA PER PRANZI, CENE E MEETING PRIVATI E AZIENDALI

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

PROPOSTE DI CARNE

Antipasto

Sformatino di verza ripassata in padella su purea di patate al rosmarino con ciauscolo scottato e pane carasau

Involtino di polenta tostata con guanciale croccante

Crostata salata con zucca ricotta e salsiccia

Ceci piccanti

Fagioli alla molinara

Focaccia farcita

Mini piadine farcite

Pizza farcita

Torta salata dello chef

Verdurine in salsa tartara

Tagliere di salumi e formaggi

Sandwich mignon

Frittini misti: crocchette di patate e mozzarelline

Primi piatti

Cannelloni di ricotta e spinaci o carne

Crespelle dello chef

Lasagne classiche bianche o rosse

Lasagne vegetariane

Ravioli con sugo ragu o verdure

Trofie al pesto di zucchine e pomodorini

FRICCHIÒ

ristorazione solidale

PROPOSTE DI CARNE

Secondi piatti

Maxi tagliere formaggi e salumi con focaccia

Vitello alla guinness

Gulasch e polenta

Filetto di suino alla nerone

Filetto di suino alla nerone con radicchio grigliato

Arista in salsa verde

Grigliata di carne (agnello, salsiccia, pollo, capocollo)

Grigliata di carne (salsiccia, pollo, capocollo)

Vitello ai funghi

Girello di manzo al melograno

Girello di manzo arrosto con patate

Tagliata di arista al radicchio

Fritto misto di carne (vitello, pollo, agnello, olive, cremini, verdure)

Tagliata di pollo con patate

Cinghiale in agrodolce

Coscio di maiale con salsa alle mele con patate al burro

Stinco suino con patate arrosto

Salsicce e costine con verza e patate

Contorni

Insalata mista

Verdure saltate con crescìa

Patate arrosto

Radicchio grigliato

Tutti i menù sono personalizzabili sulle esigenze del cliente. Possibilità di realizzare **Menù bimbi** e proposte per **vegetariani** e **vegani**.

Proposte dedicate per **intolleranze**, **allergie** e **celiachia**.

Possibilità di realizzare **menù a tema** (ex. cinghiale).

FRICCHIÒ

ristorazione solidale

PROPOSTE DI PESCE

Antipasto

Carpaccio di pesce spada con granella di pistacchio

Filetto di sgombro in carpione

Insalata di polpo con patate cannellini e sedano

Crostone con sardoncino marinato

Trancetto di tonno affumicato con glassa al lime

Gamberi in salsa cocktail

Vongole e ceci

Raguse in porchetta

Impepata di cozze

Primi piatti

Ravioli di spigola

Crespelle mare

Lasagnette mare

Ciavattoni allo scoglio

FRICCHIÒ

ristorazione solidale

PROPOSTE DI PESCE

Secondi piatti

Coda di rospo con patate pomodorini olive taggiasche
Bocconcini di tonno alla siciliana (con verdure e granella di pistacchi)
Grigliata di pesce (spiedino scampo sogliola e coda di rospo)
Fritto di paranza
Fritto Calamari e gamberi
Spigola al sale
Impepata di cozze
Sardoncini marinati agli agrumi
Sardoncini scottadito
Filetto di sgombro in carpione

Contorni

Insalata mista
Verdure saltate con crescìa
Patate arrosto
Radicchio grigliato

Tutti i menù sono personalizzabili sulle esigenze del cliente. Possibilità di realizzare **Menù bimbi** e proposte per **vegetariani** e **vegani**.
Proposte dedicate per **intolleranze**, **allergie** e **celiachia**.
Possibilità di realizzare **menù a tema** (ex. cinghiale).

FRICCHIÒ

ristorazione solidale

PROPOSTA RINFRESCHI E APERITIVI

Torta salata dello chef
Salumi e formaggi del territorio
Sandwich mignon
Pizza farcita
Frittini misti: crocchette di patate, mozzarelline, olive,
cremini, verdure
Focaccia farcita
Ceci piccanti
Fagioli alla molinara
Mini piadine farcite
Torta salata dello chef
Verdure in salsa tartara
Tagliere di salumi e formaggi

Tutti i menù sono personalizzabili sulle esigenze del cliente. Possibilità di realizzare proposte per **vegetariani** e **vegani**.
Proposte dedicate per **intolleranze**, **allergie** e **celiachia**.

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