

## Cucino a Casa Tua di Luca Zossi

Nella comodità della tua casa ti preparo, nella tua cucina, il pranzo o la cena da un minimo di 2 persone a un massimo di 8 persone ( per un numero maggiore contattami per eventuale servizio cameriere ) della durata di circa un'ora e mezza.

Ti propongo il servizio di cucina e il servizio al tavolo, la mis en place del tavolo sarà l'unica fatica che ti chiedo, poi rilassati e goditi i piatti.

Al resto ci penso tutto io:

**compreso riassetto della cucina e il lavaggio dei piatti!**

Porto i miei strumenti, utilizzerò il tuo piano cottura ed eventualmente pentole o padelle. Alcune pietanze le avrò già preparate nella mia cucina e ne terminerò la lavorazione nella tua, altre, come ad esempio il riso, le preparerò nella tua cucina.

Vini e bevande sceglile tu, non sono comprese nei due menu

Ti consiglio un Friulano da abbinare al menu Pesce ed un Cabernet Franc da abbinare al menu Carne.

Contattami dopo aver scelto il menu, il numero di persone, il giorno e l'ora via mail [lucazossi@gmail.com](mailto:lucazossi@gmail.com) o chiamami al cellulare al numero 3383415332 o sempre allo stesso numero via WhatsApp

Ti chiederò se cortesemente puoi mandarmi una foto del tuo piano cottura per farmi un'idea di dove cucinerò per te.

Farò la spesa dei prodotti il giorno prima se è un pranzo  
la mattina stessa se è una cena.

Il giorno dell'evento verrò a casa tua circa mezz'ora prima per iniziare i preparativi al pranzo o alla cena.

Il menu pesce e il menu carne hanno lo stesso prezzo, **a persona : 35€**

Per il pagamento accetto **contanti o bonifico in banking** al termine del servizio, compresa la fattura via mail.

L'antipasto è composto da tre pietanze descritte nel menu.

Primo, secondo e dolce scegli quello preferito, sarà **uguale per tutti i partecipanti** al pranzo o alla cena.

Per Fritto intendo preparazione nella mia cucina tramite friggitrice ad aria e servito saltato in olio.

Nell'ultima pagina trovi a parte il Servizio Catering con tutti i prezzi se vuoi stuzzichini da offrire ad un tuo evento!

## Menu Pesce:

### **Antipasto composto da tre pietanze:**

- Polpo con patate e olive taggiasche
- Polpettine fritte di ceci e zuccina accompagnate da salsa al pomodoro datterino
- Polpettine fritte di melanzana con maionese aromatizzata pesca e menta

### **Primo a scelta tra (uguale per tutte le persone):**

- Brodeto di pesce (branzino, gamberoni, calamari) con polenta bianca
- Ravioli ripieni di orata al sugo di pomodoro datterino
- Scampi su crema di carote e patate con mousse di avocado e yogurt greco

### **Secondo a scelta tra (uguale per tutte le persone):**

- Salmone alla piastra con verdure confit (zucchine, melanzane, datterino) e polenta bianca accompagnata da salsa all'anice
- Filetto di branzino (o pescato del giorno) alla piastra con datterino e prezzemolo

### **Dolce a scelta tra (uguale per tutte le persone):**

- Crema pasticcera profumata all'arancio con frutta fresca
- Cheesecake cioccolato o frutta

A questo menu consiglio abbinamento vino *Friulano*



## Menu Carne:

### **Antipasto composto da tre pietanze:**

- Tartare di zucchine con crema di camembert e pecorino
- Sigari di patate fritte accompagnati da salsa guacamole
- Polpettine fritte di ceci e pesto genovese con salsa yogurt greco e avocado

### **Primo a scelta tra (uguale per tutte le persone):**

- Risotto allo Zafferano e salsiccia
- Ravioli all'uovo fatti a mano ripieni con pulled pork serviti al burro chiarificato
- Fettuccine all'uovo fatte a mano servite con salsa pomodoro datterino

### **Secondo a scelta tra (uguale per tutte le persone):**

- Coppa di maiale sfilacciata alla piastra con salsa Merlot e polenta gialla
- Filetto di maiale alla piastra con salsa Merlot e polenta gialla

### **Dolce a scelta tra (uguale per tutte le persone):**

- Crema pasticcera profumata al limone con frutta fresca
- Cheesecake cioccolato o frutta

A questo menu consiglio abbinamento vino *Cabernet Franc*



## Servizio Catering:

Se organizzi una festa, un compleanno, una ricorrenza o qualsiasi altro evento contattami per gli stuzzichini!

Decidi quanti e quali piatti vuoi, scegli il giorno e l'ora della consegna contattami tramite mail [lucazossi@gmail.com](mailto:lucazossi@gmail.com) o Cell/WhatsApp 3383415332.

Tutte le preparazioni sono fatte a mano.

I panetti per le pizze li preparo con farina 00 di qualità con 12 ore di lievitazione (leggera e digeribile)

I prodotti fritti vengono preparati in friggitrice ad aria.

- Piatto da 12 pizzette margherita **6€**
- Piatto da 12 polpettine fritte di ceci e zuccina **8€**
- Piatto da 12 polpettine fritte di ceci e pesto genovese **8€**
- Piatto da 12 polpettine fritte di melanzane **8€**
- Piatto da 12 sigari fritti di patate **8€**
- 15 piattini di riso freddo con verdure (contiene circa 3 cucchiari da brodo) **15€**
- Salse per accompagnare i fritti **1€** a bicchierino ( bicchierini da caffè ) scegli tra: guacamole, maionese pesca e menta, salsa datterino, maionese, salsa rosa, maionese avocado.

Pizza margherita o farcita da circa 26cm tagliata in 8 spicchi **6,50€**:

- wurstel
- wurstel e patate
- prosciutto e funghi
- verdure
- si accettano richieste se fattibili!

