

Chef Andrea On Demand

Descrizione e costi

Prezzi a partire da 1 ad un massimo di 12 persone.

1 servizio (esempio la cena) € 150,00 per lo chef al giorno più la spesa delle materie prime

2 servizi (esempio la colazione e la cena) € 200,00 per lo chef al giorno più la spesa delle materie prime

3 servizi € 250,00 per lo chef al giorno più la spesa delle materie prime

Shopping list € 100,00 più spesa delle materie prime.

Nel servizio è compresa la pulizia, l'allestimento, lo smaltimento spazzatura, un collaboratore in cucina.

Disponibile, con costo extra, tavola con addobbi floreali, accessori, tovagliati per eventi e tavola a tema.

Disponibile menù vegan e/o gluten free

Menù di pesce

Entre'

crostino con concentrato di pomodoro e origano

Antipasti

Involtini di pesce spada

Caponata di tonno

Capesante gratinate

Panelle

Insalata mare

Primi

Tortello pistacchioso Con gambero rosso

Pici ragù di polpo

Secondo

Filetto di spigola con patate al forno

Dolce

Semifreddo al pistacchio

Percorso di vari vini: 2 bianchi 2 rossi e 1 vino dolce

Amaro Alle erbe

Piccola cioccolateria e biscotti

Prezzo indicativo Euro 200,00

Menù di terra

Entre'

Crostino concentrato di pomodoro e origano

Antipasti

Caponata

Parmigiana di melanzane

Panelle

Involtini di manzo

Salumi e formaggi e bruschetta se

Primi

Tortello al ragù

Pici cacio e pepe

Secondo

Spezzatino e patate all'alloro

Dolce

Cannolo Siciliano

Compreso di due vini bianchi e due rossi e un vino dolce

Amaro Alle erbe

Piccola cioccolateria e biscotti

Prezzo indicativo Euro 180,00

Menù vegetariano

Entre'

Crostino concentrato di pomodoro e origano

Antipasti

Caponata

parmigiana

Crocchette di patate

Sushi vegano

Bruschetta pomodoro

Primi

Tortello pistacchioso

Pici a pesto

Secondo

Bistecca di ceci e cime di rapi

Dolce

Cassata siciliana

Cantucci e passito

Compreso di 2 vini bianchi, 2 rossi e 1 vino dolce

Piccola cioccolateria e biscotti

Amaro Alle erbe

Prezzo indicativo Euro 150,00

RISTORANTE



PIZZERIA

LA CUCINA SICILIANA

Cucinare è...

scegliere di amare

risvegliando

antichi sensi

DAL 2007: IL PRIMO RISTORANTE IN ITALIA

*Buon appetito
Andrea Greco*



**PASSIONE PER LA CUCINA
DA OLTRE 100 ANNI**

ANTIPASTI

	Cazzilli e panelle (6,8)
	Parmigiana di melanzane (7)
	Caponata siciliana (9)
	Misto vegetariano (3,6,7,8,9,11)
	Misto vegano (6,8,9,11)
	Misto siciliano (3,6,7,8,9,11)
	Tortino di baccalà (4,7,8) *
	Tagliere salumi e formaggi d'ecceellenza (7,8)
	Arancina (11)
	Insalata di mare (2,4,14) *
	Misto di mare (2,3,4,6,7,8,9,11,14) *
	Beccafico alle sarde (4,6,7,8)
	Polpette di pesce fritte con salsa agrodolce (3,4,6,7,11) *

PRIMI PIATTI

	Pasta con le sarde (4,6,8,11)
	Penne alla norma (6,7,8)
	Tortello pistacchioso (6,7,8)
	Pici alla siciliana (6,14) *
	Penne al pesto siciliano (6,8)
	Tagliatelle al ragù (6,9)
	Spaghetto allo scoglio (2,4,6,14) *
	Risotto al pistacchio di Bronte (8)
	Risotto con verdure al curry (9,11)
	Spaghetti alle vongole (6,14) *
	Spaghetto Trinacria (4,6,8) *
	Spaghetto al finocchietto selvatico (6,8,11)

SECONDI

	Tagliata rucola grana e pinoli (7,8)
	Pollo curry e mandorle (8) *
	Spezzatino di vitello e olive (9)
	Sushi vegano (11,8)
	Bistecca di ceci (11)
	Frittura mista al coppo (2,4) *
	Spada alla messinese (4) *
	Parmigiana di spada (4,7) *
	Salmone al sesamo (4,11) *
	Filetto di branzino al finocchietto selvatico (4,8,11) *
	Rombo con patate al forno () * (per 2 persone)
	Grigliata di pesce () *

CONTORNI

	Patate cartoccio (11)
	Patate fritte (6)
	Insalata verde/mista
	Verdure al curry (9)
	Verdure grigliate
	Friarielli saltati



Il coperto e servizio è gratuito... siete i nostri ospiti.

In questo locale è presente una lista di allergeni, chiedila per saperne di più.

LEGENDA:  VEGAN  VEGETARIANO  MARE  TERRA  SENZA LATTOSIO  SENZA LIEVITO * il prodotto potrebbe essere congelato

PIZZE ROSSE

Pomodoro	(pomodoro)
Marinara	(pomodoro, aglio, origano)
Margherita	(pomodoro, mozzarella, basilico) (7)
Prosciutto	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (7)
Wurstel	(pomodoro, mozzarella, wurstel) (7)
Napoletana	(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi) (7)
Tonnarella	(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) (4,7)
Toscana	(pomodoro, mozzarella, crudo a fine cottura) (7)
Siciliana	(pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, peperoncino) (7)
Prosciutto e funghi	(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi) (7)
Quattro stagioni	(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive) (7)
Capricciosa	(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, uovo sodo) (3,7)
“I megghiu pizze”		
Sfincione	(pomodoro, cipolla, acciughe, pan grattato, origano) (11)
Del carrettino	(pomodoro, mozzarella, noci, pistacchi, pinoli, mandorle, uva passa) (7,8)
Andres	(pomodoro, mozzarella, patatine fritte) (7)
Mimi	(pomodoro, mozzarella, cotto, porcini, pinoli) (7,8)
Mister miliardo	(pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, crudo, pancetta) (7)
Pianetto	(pomodoro, mozzarella, olive, melanzane, zucchine) (7)
Norma	(pomodoro, mozzarella, melanzane, capperi, ricotta salata) (7)
La bufalina	(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) (7)

PIZZE BIANCHE

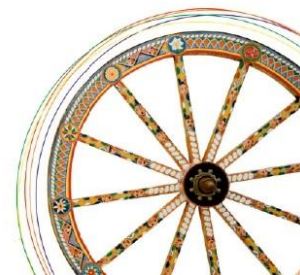
Fiordilatte	(schiaccia con mozzarella) (7)
Schiaccia Bianca
Caprese	(mozzarella, pomodoro a fette) (7)
Vegetariana	(mozzarella, verdure grigliate miste) (7)
Porcini	(mozzarella, porcini) (7)
Quattro caci	(mozzarella, formaggi misti) (7)
Valdostana	(bianca, prosciutto crudo) (7)
U.S.A.	(mozzarella, wurstel, patatine fritte) (7)
“I megghiu pizze”		
Sara	(mozzarella, prosciutto cotto) (7)
'Ntonia	(schiaccia ripiena, insalata, pomodoro, mozzarella, tutto a crudo) (7)
Zi Maria	(mozzarella, ravi, salsiccia) (7)
Aurora	(mozzarella, gamberi, mascarpone, rucola) (2,7)
Del Fratello	(mozzarella, pomodoro a fette, crudo, grana, rucola) (7)
Compare Turiddù	(mozzarella, frutti di mare) (2,4,7,14)
Marianna	(schiaccia, nutella, mascarpone, noci) (7,8)
Vastedda	(schiaccia ripiena, olio, peperoncino, parmigiano, origano) (7)
Famiglia Greco	(mozzarella, caponata, pesce spada) (4,7)
Al salmone	(mozzarella, salmone affumicato, prezzemolo, mascarpone) (4,7)
Pistacchiosa	(mozzarella, crema di pistacchio di Bronte DOP, radicchio) (7,8)

La base di tutte le pizze è senza lattosio
a richiesta: mozzarella di riso (vegan) - mozzarella senza lattosio -

DOLCI Idolci sono di produzione propria (Pasticceria Via Monterosa, 6)

	Cannolo siciliano (6,7,8) *
	Cassata siciliana (6,7,8) *
	7 veli (6,8) *
	Cassata al forno (6,7,8) *
	Baci di Eva (8)
	Semifreddo pistacchio e cioccolato (6,8) *
	Crostata albicocca (3,6)
	Pasta di mandorle (6,8)

LEGENDA:  VEGAN  VEGETARIANO  SENZA LATTOSIO  SENZA LIEVITO * il prodotto potrebbe essere congelato



BEVANDE

Acqua naturale o gasata microfiltrata
CocaCola alla SPINA
Fanta
San Bernardo acqua naturale o gasata in bottiglia
Vino bianco frizzante

BIRRE

ROMA IPA alla SPINA (biologica - organica)
TENNENT'S
PERONI
ERRANTE WHEAT SAISON (con grani antichi toscani) (biologica - organica)
ROMA IPA (biologica - organica)

VINI ROSSI

DONNAFUGATA (Sicilia - Marsala)

- Sedara DOC 2016 Nero d'Avola/Syrah
- Sedara DOC 2016 Nero d'Avola/Syrah (375 ml)
- Sherazade DOC 2017 Nero d'Avola
- Sherazade DOC 2017 Nero d'Avola (375 ml)
- Angheli DOC 2015 Merlot/Cabernet/Sauvignon
- Tancredi IGT 2014 Cabernet/Nero d'Avola/Tannat
- Mille e una Notte IGP 2013 Nero d'Avola/Petit Verdot/Syrah

DIEGALE (Toscana - Grosseto)

- Rosso scuro IGT 2014 Sangiovese/Cabernet Franc/Syrah
- Diegale IGT 2014 Pinot Noire 100%

TORRE VENERE (Campania)

- Ethico (senza solfiti) 2017 Aglianico e Sangiovese

NINO GANDOLFO (Sicilia - Salemi)

- NE IGT 2017 Nero d'Avola 100%
- SY IGT 2016 Syrah 100%
- SYNE IGT 2015 Syrah/Nero d'Avola

HENRY FUCHS (Francia Alsazia)

- ALSACE AOP 2016 Pinot Noir 100% (BIOLOGICO)

PASSITI e GRAPPE a BICCHIERE

- Moscato di Pantelleria Kabir (Donnafugata) DOC Zibibbo
- Passito di Pantelleria Ben Ryé (Donnafugata) DOC Zibibbo
- Terre Siciliane (Maer) Zibibbo
- Mille e una Notte (Donnafugata) Grappa Pregiata
- Ben Ryé (Donnafugata) Grappa di Zibibbo
- Amarone Barrique (Bonollo) Grappa di Amarone

VINI BIANCHI

DONNAFUGATA (Sicilia - Marsala)

- Damarino DOC 2017 Insolia
- Prio DOC 2017 Catarratto
- Anthilia DOC 2017 Catarratto/Insolia
- Anthilia DOC 2017 Catarratto/Insolia (375 ml)
- SurSur DOC 2017 Grillo (375 ml)
- SurSur DOC 2017 Grillo
- Lighea DOC 2017 Zibibbo
- La Fuga DOC 2017 Chardonnay
- Vigna di Gabry DOC 2016 Insolia
- Chiarandà DOP 2016 Chardonnay
- Lumera Rosé DOC 2016 Nero d'Avola/Sirah/Pinot Nero/Tannat

DIEGALE (Toscana - Grosseto)

- Chaver IGT 2015 Chardonnay/Vermentino

NINO GANDOLFO (Sicilia - Salemi)

- BI 2017 Catarratto/Viognier
- ZI IGT 2017 Zibibbo 100%
- GR IGT 2017 Grillo 100%
- CH IGT 2017 Chardonnay 100%

HENRY FUCHS (Francia Alsazia)

- ALSACE AOP 2017 Gewürztraminer 100% (BIO)

CANOSO (Veneto)

- Fonte Soave DOC 2017 Garganega 100% (VEGAN)

TORRE VENERE (Campania)

- Falanghina DOC 2017 Falanghina 100%

BOLLICINE

- Mionetto Prosecco (Veneto) BRUT DOC Metodo Charnat
- Donna Fugata (Sicilia) BRUT IGT Metodo Classico
- Cuor di Cru Diegale (Toscana) BRUT Extra VSQ Met. Classico
- Piper Cuvee BRUT Champagne
- Piper Vintage BRUT (2008) Champagne

Menù su richiesta:

lo chef può essere a vostra completa disposizione per la spesa (servizio al costo di Euro 100,00 + costo della spesa)

Corsi

Pizza day

Facciamo la pizza insieme, dalla lievitazione alla cottura.

.....

Pasta fresca time

Prepariamo insieme 5 tipi di pasta:

Lasagne al ragù e besciamella

Gnocchi al pesto

Tagliatelle al ragù cinghiale

Pici cacio e pepe

Tortello pistacchioso

.....

Cake For you

La tua torta fatta direttamente a casa tua, la facciamo insieme... Più fresca e artigianale di così?

.....

Pane schiaccia e grissini

L'Arte della panificazione a tua disposizione

Faremo 4 tipi di pane, schiaccia, schiaccia secca e grissini.

Prezzo €90