



## **SAMPLE ITALIAN SUBSTANTIAL COCKTAIL PARTY MENU**

### **SAVOURIES**

Pizza Margherita

*Tomato, cheese and oregano pizza*

Ciabatta alle olivette e parmigiano con pomodoro e provolone

*Baby green olive and parmesan ciabatta, tomato and Provolone*

Tortine di ossobuco

*Mini Osso Buco pie*

Barchette di cetrioli con tartare di tonno, capperi, buccia di limone, cipolla rossa e prezzemolo

*Cucumber boat of tuna tartare, baby capers, lemon zest, red onion, parsley*

Arancini al limone, origano e pinoli al sugo

*Lemon, oregano and pine nut arancini, rich sugo*

Tartine di gorgonzola e pinoli con salsa di cipolla rossa

*Gorgonzola and pine nut tartlet, red onion jam*

Saltimbocca di vitello

*Veal saltimbocca*

### **SOMETHING MORE SUBSTANTIAL**

Risotto di porcini, pecorino, salvia, olio di olive

*Porcini risotto, shaved pecorino, crisp sage, extra virgin olive oil*

Agrolotti di ricotta e basilico, al pomodoro e scaglie di parmigiano

*Agrolotti of ricotta and basil, tomato sugo, grated parmesan*

Petto di pollo brasato al vincotto su letto di rucola e radicchio, fagiolini e nocciole

*Vincotto braised sliced chicken breast, radicchio and rocket leaves, green beans and hazelnuts*

### **SOMETHING SWEET**

Gelato classico servito alla tazza

*Italian gelati in individual coloured cups*

Tiramisu alla tazza, cioccolato e nocciole canditi

*Baby tiramisu in espresso glasses, chocolate, candied nuts*

Soufflé di ciliegie e grappa

*Grappa and cherry soufflé*

Crostata alla frutta con frangipane, mela e lamponi

*Mini fruit crostata filled with frangipane, apple and raspberry*