



**L'ORSÖ
ITALIANO**

*Traiteur e Cantina



L'ORSÖ ITALIANO

MENU DÉJEUNATOIRE & DINATOIRE

8/10 pièces/ pers- 15 € €TTC - 16 pièces/ pers- 20 € €TTC - 20 pièces/ pers- 26€ €TTC
20 personnes minimum par commande

#LES VERRINES

TARTARE DI TUNA

Tartare de thon, câpres, roquettes, stracciatella

TARTARE DI SALMONE

Tartare de saumon, ricotta, aneth, citron

GAMBERI

Gambas, crème de poivrons au piment

#LES PANINIS

MARTINESE

Coppa, Caciocavallo (fromage), roquettes, crème de tomates séchées

PICCANTE

Salame picante, provola (fromage fumé), courgettes grillées

SAUMON FUMÉE

Saumon fumé, avocats, citron confit, roquettes

VEGI

Aubergines grillées, pecorino,

#CHARCUTERIES

COPPA

Coppo Collo, di Martina Franca" Fumé au bois de chêne, Primitivo

SPECK

Jambon cru, salé et fumé

SALAME PICANTE

Saucisson piquant avec des graines de fenouil

FILETTO LARDELLATO

Filet de porc fumé

#RUSTICO- FEUILLETÉ

RUSTICO NATURE

Feuilleté béchamel, tomates

SALSICCIA

Feuilleté béchamel, saucisse

RICOTTA SPINACI

Feuilleté ricotta, béchamel, épinard

#MOZZA

PERLA

Mozzarella di Buffala Perle

STRACCIATELLA

Le coeur bien crémeux de la burrata

#FOCACCIA

CEGLIE

Focaccia, mozza perle, mortadelle

CLASSICA

Focaccia, tomates, olive noir

VERDE

Focaccia, coeur d'artichaut, oignons rouge pickles, mozzarella

#//ANTIPASTI BAR

POLPO GENOVESE

Poulpe, mousse de pommes terres, olives

CARNE

Capaccio de boeuf, sauce gorgonzola, choux pickles, roquettes

SOTT' OLIO

Poivrons farcies au thon rouge pickles, mozzarella

#FROMAGES

CACIOCAVALLO

°Lait de vache, à pâte filée

TALEGGIO

Lait de vache à pâte molle et à croûte lavée

GORGONZOLA

Lait de vache à pâte persillée

#DESSERTS

TIRAMISU

de la mamma

PANNA COTTA

Panna cotta vanille, coulis de fruits rouge

PERE E CROCCANTE

Crème de mascarpone, poire confite et croquant aux amandes

INSTALLATION
DU BUFFET &
DÉCORATION
OFFERT

L'ORSÖ ITALIANO

- ATELIER CUISINE -

//CHARCUTERIES ATISANALES

CAPOCOLLO, "Coppa di Martina Franca"

Fumer au bois de chêne, Primitivo

5,50 € ttc/pers
3 pièces

FILETTO LARDELLATO

La partie la plus noble du gras,
fillet de lard

DUO DE SAUCISSONS

Casereccio et Picante

DÉCOUPE DE JAMBON ST DANIELE

Le jambon sur la griffe
Collection d'huile d'olive -
(100 personnes minimum)

6 € ttc/pers
3 pièces

//MOZZA

TRECCIA 1,5kg

(commande pour un minimum de 30 pers)
Mozzarella tressée

5,50 € ttc/pers
3 pièces

BURRATA

cœur crémeux, origine des Pouilles.

STRACCIATELLA

le cœur bien crémeux de la burrata

//PANINI

5,50 € ttc/pers- 1 pièces

Do it Yourself! - Ingrédients:

Aubergines, courgettes, gorgonzola, tomates,
Mozza di Buffala, tomates, roquettes, Taleggio
(fromages), tomates séchées, capocollo, poivons,
mortadelle...

//SALADES

5,50 € ttc/pers- 1 pièces

Do it Yourself! - Ingrédients:

Orecchiette (pâtes fraîches), aubergines, cour-
gettes, gorgonzola, tomates, Mozza perle, tomates
cerise, roquettes, Pecorino, tomates séchées,
poivons...

//PASTA

Animation pâtes, commande pour un minimum de 40 pers)

-AU POISSON

Cavatelli, gambas, moule, poulpe

10,50 € ttc/pers- 50g

16 ttc/pers- 120g

-ALLA NORMA-végi

Aubergines, tomates cerise, stracciatella

8,50 € ttc/pers- 50g

13 ttc/pers- 120g

-ALL'AMATRICIANA

Guanciale (lardons), sauce tomates

8,50 € ttc/pers- 50g

13 ttc/pers- 120g

//FRITTURE

PESCE FRITTI

Friture de gambas, calamars

6 € ttc/pers
2 pièces

POLPETTE DI PANE

Boulettes de Pain frit au parmesan,
câpres sauce tomate

3,50 € ttc/pers
4 pièces

ARANCCINO

Boule de riz risotto,
petit-pois et coeur de mozza

3,50 € ttc/pers
1 pièces

//PLANCHA

BOMBETTA

Roulé d'échine de porc, farce au
fromage ou saucisse maison

5,50 € ttc/pers
2 pièces

GAMBERI

Gambas, persillade, citron

5,50 € ttc/pers
2 pièces

VEGAN

Légumes grillés, poivrons,
courgettes, aubergines

4,50 € ttc/pers
2 pièces

//GELATO -ICE-CREAM

Stand de glaces à l'Italienne
choco, vanille, fraise, citron

4,00 € ttc/pers
2 pièces