



GASTRONOMIA DA CHECCO

PROPOSTE GASTRONOMIA

- **Sarde in Saor**

Ricetta tipica della tradizione veneziana, fatta con sarde, cipolle e aceto.

- **Insalata di riso**

Piatto freddo tipico dell'estate a base di riso. Disponibile con verdure, pesce, uova, pollo e molti altri ingredienti.

- **Vitello tonnato**

Ricetta tipica piemontese a base di carne di vitello e salsa tonnata.

- **Patate al forno**

- **Ragù alla bolognese**

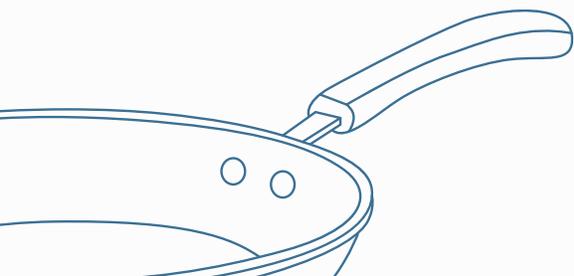
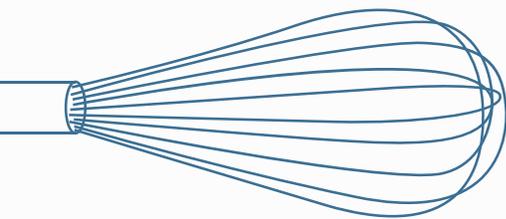
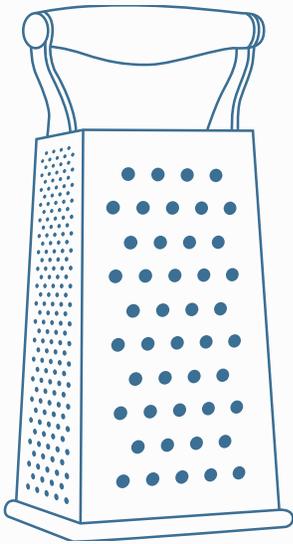
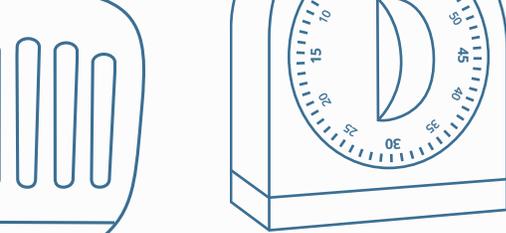
Condimento tradizionale della cucina emiliana a base di carne. Ideale per arricchire lasagne, pasta fresca e cannelloni.

- **Ragù d'anatra**

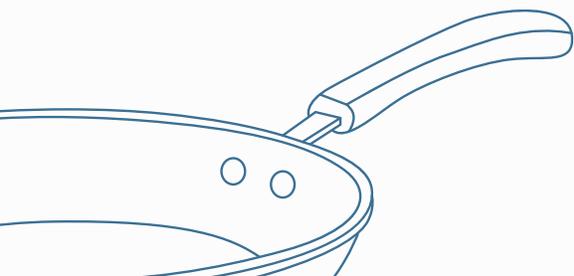
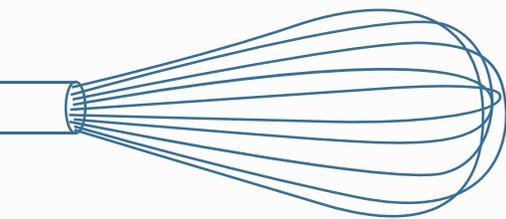
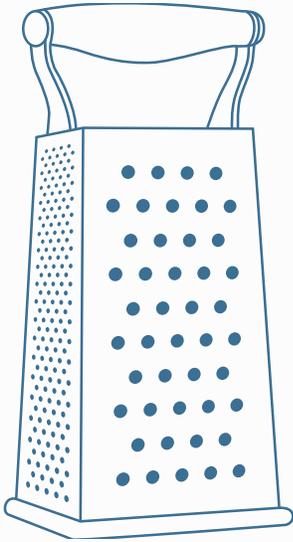
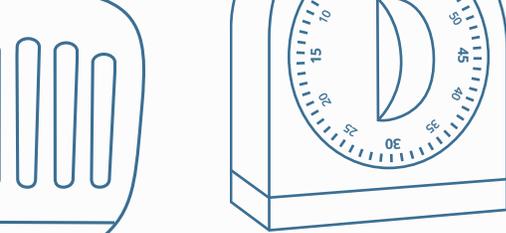
Condimento a base di carne d'anatra. Ideale per arricchire bigoli e tagliatelle.

- **Spezzatino**

Secondo piatto tradizionale preparato con bocconcini di carne cotti lentamente.



- Insalata di piovra
- Fegato alla veneziana
- Pomodori gratinati
- Mozzarelle in carrozza
- Riso alla cantonese
- Grande assortimento di polpette fritte per tutti i gusti!
- Pasta fresca
- Pane
- Arrosto di pollo ripieno
- Gamberi in saor
- Verdure al forno
- Varietà di pasticci (di Carne, verdure, gamberi e zucchine ecc..)
- Polpette al sugo
- Parmigiana di melanzane
- Arancini
- Suppli
- Drinks e cocktails
- Caffetteria



- Tiramisù
- Crostata
- Cheesecake
- Olive all'ascolana
- Riso venere con gamberi e verdure
- Riso rosso con salmone e verdure
- Zucchine gratinate
- Scaloppine alla pizzaiola
- Scaloppine ai funghi
- Cotolette di pollo fritto
- Spiedini di gamberi
- Panzerotti
- Hamburger
- Piadine
- Toastoni
- Bruschettone
- Pasta espressa