



**OPERA**  
catering

*That's italian style!*

***Opera in Tapas Taghemata***



**SANTA CATERINA**

***Sabato 13.05.2017 – Ore 19.30***

*In occasione della performance "Odissea" di Gianluigi Tosto*

**Aperitivo a cura di Opera Catering**



## Menu

### **Beverage a girare e al tavolo**

Cocktail Rossini con fragola fresca  
Prosecco di Valdobbiadene Corte di Castello  
Chardonnay feudi Romans  
Succo d' arancia  
Cocktail Spritz  
Succo di melone, ananas e zenzero  
Acque minerali

### **Tapas servite al tavolo**

Canapè doppio al salmone biologico ed erba cipollina  
Quadrato di pecorino di Pienza e composta biologica  
Tartelletta di brisé con asparagi  
Crostoncini di pane con salsiccia, stracchino  
Trasparenze di avocado con gambero rosa  
Tronchetto di carota alla mousse di tonno e capperini mignon  
Medaglione di biscotto di strudel di verdure grigliate  
Mezza albicocca alla mousse di robiola alle spezie

Timballino di riso con zafferano, verdure di stagione e salsa al Parmigiano Reggiano  
Piccola parmigiana di melanzane con mozzarella fior di latte  
Gazpacho

Pasticceria mignon

### **Prezzi Menu Aperitivo**

*€ 15,00 a persona – incluso una consumazione*