



VIROCA

SERVIZIO CATERING

Menù

Dal 7 al 9 Maggio 2021

Antipasti

Insalata di gamberoni alla Catalana con asparagi verdi € 14,00 / porzione
(La catalana di gamberoni con pomodoro datterino, cetrioli, melone, cipollotto di Tropea in agrodolce e punte di asparagi verdi)

* Allergeni: 2 - 9

Insalata di polpo con olive di leccino e datterini confit € 13,00 / porzione
(Una gustosa insalata di polpo, cotto a bassa temperatura, con patate novelle, olive di leccino e datterini confit)

* Allergeni: 4

Flan di asparagi con salsa mimosa € 8,00 / porzione
(Lo sformatino viene fatto con uova, ricotta e asparagi, servito con una salsa a base di uova sode, molto gustosa; da riscaldare in microonde)

* Allergeni: 3 - 7

Le Zuppe

Minestrone di verdure con pesto di erbe aromatiche € 7,00 / porzione
(Zuppa di stagione; da riscaldare)

* Allergeni: 9

Zuppa di rombo e San Pietro con cappelletti e ceci neri € 12,00 / porzione
(Gustosa zuppa di pesce con legumi; da riscaldare)

(Gustosa zuppa di pesce con legumi; da riscaldare)

* Allergeni: 4 - 9 - 14

Primi Piatti

**Anellini con trota affumicata
dolce fumo di San Daniele** € 8,00 / porzione

(Crespelle arrotolate con *dolce fumo S. Daniele*; da gratinare in forno)

* Allergeni: 1 - 3 - 4 - 7

Involtini di melanzane alla parmigiana € 9,00 / porzione

(Goloso piatto con melanzane, provola affumicata, crema di latte, pomodoro e parmigiano; da gratinare in forno)

* Allergeni: 1 - 7

Ravioli di magro con la melissa € 9,00 / porzione

(Ravioli di pasta all'uovo, farciti con erbe aromatiche e ricotta di bufala; i nostri ravioli vengono fatti rigorosamente a mano e abbattuti sul momento per conservare il gusto e la fragranza, senza usare conservanti; piatto da cucinare)

* Allergeni: 1 - 3 - 9

* I ravioli vengono consegnati a -18°C

Una salsa pronta: l'Amatriciana € 4,00 / porzione

(Gustosa salsa per condire la vostra pasta)

* Allergeni: 9

Secondi Piatti

**Guazzetto di totani nostrani con purè di ceci
e peperone rosso** € 15,00 / porzione

(Totani in guazzetto, abbinati ad un gustoso purè di ceci e peperone rosso)

* Allergeni: 4 - 11

**Cartoccio con branzino, scarpina, totani e San Pietro
con datterini, capperi, olive e patate** € 17,00 / porzione

(Gustoso pesce al forno con pomodori datterini, olive, capperi e patate; da riscaldare in forno)

* Allergeni: 4

**Involtini di capocollo farciti con scamorza e carciofi
al sugo di pomodoro e verdure** € 13,00 / porzione

(Gustosissimi involtini di capocollo di maiale con sugo di *pomodoro costoluto*; da riscaldare)

* Allergeni: 1 - 7

La nostra versione del pollo fritto con salsa tartara € 12,00 / porzione

(Bocconcini di pollo fritto con la nostra salsa tartara, spinacino e semi di zucca)

* Allergeni: 1 - 3 - 11

Carni pronte da cuocere

Vassoio di carni pregiate

€ 30,00 / vassoio

Vassoio di carni già curate e marinate, pronto da cuocere, composto da:

- * 350 g Cuberoll di Fassona
- * 200 g filettini di maiale lardellati
- * 400 g cosce disossate di pollo alla diavola
- * 250 g braciola o lombatina di vitello

Le Bistecche

La Fiorentina

€ 35,00 / kg

(Selezionata di Fassona Nostrana, marinata e guarnita, pronta da cuocere; pezzatura da 1.5 kg a 2.5 kg)

La Costata

€ 30,00 / kg

(Selezionata di Fassona Nostrana, marinata e guarnita, pronta da cuocere; pezzatura da 1.5 kg a 2.5 kg)

Dolci

Dolci su richiesta

(Da concordare telefonicamente)

Buoni Regalo

In Omaggio Un'Esperienza

(Per regalare ad amici e familiari un buono da spendere per ordinare una cena o un pranzo. Per maggiori informazioni, contattateci via email a info@viroca.it oppure telefonicamente al 3483552830)

Alcuni nostri prodotti sempre pronti

Bloc de Fois Gras

€ 9,00 / hg

(Fatto da noi secondo ricetta segreta e abbinato alla mostarda di amarene, abbinato al pan brioche; confezionato in atmosfera modificata)

* Pezzi da 250g o più

Baccalà mantecato

€ 8,00 / vaschetta

(Il nostro classico Baccalà mantecato all'olio, senza aglio, da gustare su crostini di pane o polenta)

* Allergeni: 4

* Vaschetta in atmosfera modificata da **300g**

L'insalata russa

€ 5,00 / vaschetta

(La nostra insalata russa con verdure fresche tagliate a mano e maionese classica pastorizzata)

* Allergeni: 3 - 9

* Vaschetta in atmosfera modificata da **400g**

La soppressa nostrana affettata in vaschetta

€ 3,20 / hg

(La mitica soppressa di Rino Lestuzzi, stagionata da noi; confezionata in vaschetta in atmosfera modificata)

Il Prosciutto D'Osvaldo 28 mesi affettato in vaschetta

€ 5,20 / hg

(La nostra selezione del famoso prosciutto di Cormons, leggermente affumicato; confezionato in atmosfera modificata)

La nostra versione del *Formadi Frant*

€ 1,50 / hg

(Prodotto con formaggi friulani selezionati da noi)

* Allergeni: 7

Per Ordini inviare un'e-mail a: info@viroca.it

Per garantire la massima freschezza dei piatti ed il buon servizio, **gli ordini devono pervenire:**

Dal martedì al sabato entro le ore 09:00 del giorno di consegna
La domenica entro le ore 15:00 del sabato

Se state utilizzando un voucher “IN OMAGGIO UN'ESPERIENZA”, vi preghiamo di indicare nell'email il numero riportato sul coupon.

Nell'email vi preghiamo di indicare:

- * **Il numero di porzioni desiderate**
- * **Indirizzo di consegna completo**
- * **Recapito telefonico**
- * **Eventuali allergie**

Modalità di pagamento:

- * **Contanti**
- * **Bancomat**



Ci trovate anche sulla pagina Instagram **@viroca_serviziocatering**

Provenienza degli ingredienti utilizzati nella realizzazione dei nostri piatti:

- * **Verdure e frutta:** Udine Mercati
- * **Carni:** Macellerie Locali, Metro
- * **Pesce:** Mercati Regionali, Metro
- * **Formaggi:** Latterie del Friuli Collinare, Latterie Turnarie
- * **Olio d'oliva:** Reggello Firenze

Le pietanze saranno confezionate all'interno di contenitori in materiale riciclabile; verranno allegate le informazioni riguardanti data di produzione, data di scadenza ed eventuali accorgimenti per la finitura.

Le pietanze saranno trasportate nei nostri furgoni refrigerati autorizzati al trasporto di alimenti, a temperatura controllata +4 °C.

Il prezzo della pietanza comprende la consegna a domicilio, entro 20 km da Tricesimo, con una spesa minima di € 35,00.

Oltre il raggio di 20 km valuteremo se applicare un costo in base al quantitativo ordinato.

AVVISO IMPORTANTE

In conformità alle disposizioni in materia di etichettatura degli alimenti contenute nel **Regolamento 2011/1169/CE**, avvertiamo i signori clienti che tutti gli alimenti serviti da questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni:

- **1** cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- **2** crostacei e prodotti a base di crostacei
- **3** uova e prodotti a base di uova
- **4** pesce e prodotti a base di pesce
- **5** arachidi e prodotti a base di arachidi
- **6** soia e prodotti a base di soia
- **7** latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)
- **8** frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti
- **9** sedano e prodotti a base di sedano
- **10** senape e prodotti a base di senape
- **11** semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- **12** anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂ totale
- **13** lupini e prodotti a base di lupini
- **14** molluschi e prodotti a base di molluschi

Si precisa che, in ogni caso, a prescindere dagli ingredienti, ogni pietanza può contenere tracce di qualsiasi allergene presente nella lista.