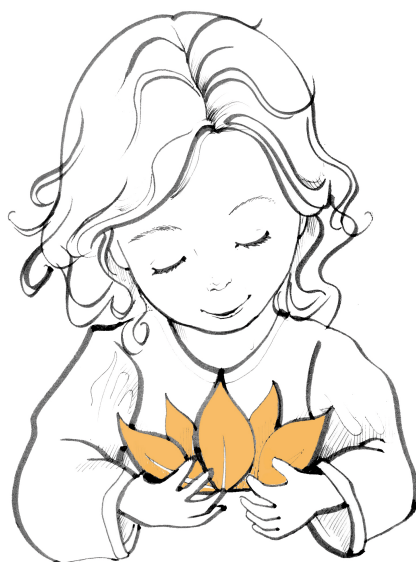




*Lasciati ispirare
dalle nostre specialità.*

SFOGLIA E SCEGLI

Profumo di Grano
Panificio dal 1985 il gusto della nostra storia



I NOSTRI MENU

Dal chicco alla mietitura, il nostro menù racconta il percorso del grano in quattro tappe, pensate per ogni tipo di evento, in ufficio o a casa, dall'aperitivo veloce al buffet più ricco.

LASCIATI CONQUISTARE DALLE NOSTRE SPECIALITÀ E SCEGLI IL MENÙ CHE PREFERISCI

Nome/Cognome tel.

Società Indirizzo Ritiro data/ora

Si prega di concordare la richiesta di eventuali consegne.

Il chicco



SFIZIOSITÀ

Salatini di sfoglia misti e pizzette sfoglia

Ripieni con spinaci e ricotta, prosciutto cotto e ricotta, peperoni e mozzarella, wurstel **Glutine, uova, lattosio**
(2 sfoglie a persona)

PIZZE

Pizza margherita, condita con olio d'oliva e origano **Glutine, lattosio**

Pizza con salsa di pomodoro, condita con olio d'oliva e origano **Glutine**

Pizza con base bianca, zucchine, fiori di zuccina, stracciatella e pancetta o mazzancolle,
olio d'oliva e origano (**versione Vegetariana: senza pancetta o mazzancolle**) **Glutine, crostacei, lattosio**
(1 trancio aperitivo per tipologia a persona)

EURO 5,50
(a persona)

INDICA
IL NUMERO
DELLE PERSONE

La spiga



SFIZIOSITÀ

Éclair di pasta bigné farciti con affettati misti e formaggio, verdure e formaggio **Glutine, uova, lattosio**
(1 Éclair a persona)

PIZZE

Pizza margherita, condita con olio d'oliva e origano **Glutine, lattosio**

Pizza con salsa di pomodoro, condita con olio d'oliva e origano **Glutine**

Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico, olio d'oliva e origano **Glutine, lattosio**
(1 trancio aperitivo per tipologia a persona)

DOLCI

Biscotti di frolle miste **Glutine, Uova, Lattosio** (possono esserci tracce e frutta a guscio)
(2 biscotti a persona)

Bicchierino di cheesecake allo yogurt e frutti di bosco o macedonia di frutta di stagione **Glutine, uova, lattosio**
(1 bicchierino a persona)

EURO 9,60
(a persona)

INDICA
IL NUMERO
DELLE PERSONE

Campo dorato



SFIZIOSITÀ

Mini croissant salati farciti con affettati misti e formaggio, verdure e formaggio **Glutine, uova, lattosio**
(2 salatini a persona)

PIZZE

Pizza margherita, condita con olio d'oliva e origano **Glutine, lattosio**

Pizza con salsa di pomodoro, condita con olio d'oliva e origano **Glutine**

Sfoglia ripiena con mozzarella, zucchine, prosciutto cotto e brie **Glutine, uova, lattosio, sesamo**
(1 trancio aperitivo per tipologia a persona)

BICCHIERINO FRESCO

Caprese con pomodorini ciliegino rossi e gialli, mozzarella, origano, basilico e olio d'oliva **Lattosio**
(1 bicchierino a persona)

DOLCI

Biscotti di frolle miste **Glutine, Uova, Lattosio** (possono esserci tracce e frutta a guscio)
(2 biscotti a persona)

Cestino di pasta frolla alla crema pasticceria con frutta fresca **Glutine, Uova, Lattosio**
(1 cestino a persona)

EURO 12,40

(a persona)

INDICA
IL NUMERO
DELLE PERSONE

La mietitura



SFIZIOSITÀ

Salatini di sfoglia misti e pizzette sfoglia
Farciti con spinaci e ricotta, prosciutto cotto e ricotta, peperoni e mozzarella, wurstel **Glutine, uova, lattosio**
(2 salatini a persona)

PRIMO PIATTO DI PASTA TRAFILATA AL BRONZO

Insalata di pasta fredda con dadolata di melanzane ripassate in padella, pomodorini, capperi e olive **Glutine**

PIZZE

Pizza margherita, condita con olio d'oliva e origano **Glutine, lattosio**

Pizza con salsa di pomodoro, condita con olio d'oliva e origano **Glutine**

Focaccia integrale a lievitazione naturale farcita con melanzane grigliate, pomodorini freschi, spalmabile, tacchino, olio d'oliva e origano (**versione Vegetariana, senza tacchino**) **Glutine, soia, lattosio**
(1 trancio aperitivo per tipologia a persona)

BICCHIERINO FRESCO

Mousse di ricotta con salsa di pomodoro fresco, olio d'oliva e origano **Lattosio**
(1 bicchierino a persona)

DOLCI

Biscotti di frolle miste **Glutine, Uova, Lattosio** (possono esserci tracce e frutta a guscio)
(2 biscotti a persona)

Torta alla ricotta e limone **Glutine, Uova, Lattosio**
(1 fetta a persona)

EURO 16,60

(a persona)

INDICA
IL NUMERO
DELLE PERSONE

Questo menu è ordinabile per un minimo di 10 persone.

IN OGNI MENU ABBIAMO PREVISTO QUALCHE ASSAGGIO IN PIÙ, UN PICCOLO OMAGGIO PER RENDERE OGNI MOMENTO ANCORA PIÙ PIACEVOLE
Le quantità consigliate sono suggerite per una degustazione equilibrata.

OGNI MENÙ È COMPLETO E PRONTO ALL'USO, MA PUOI PERSONALIZZARLO

Per ogni portata: sfiziosità, primo, pizza, bicchierino fresco e dolce, trovi qui di seguito le varianti.
Puoi scegliere quella che preferisci per ciascuna voce e il menù è pronto, su misura per il tuo evento.



PERSONALIZZA IL TUO MENU

INDICA SUL MENU LE TUE PREFERENZE PER PROCEDERE CON L'ORDINE

Per ogni portata: sfiziosità, primo, pizza, bicchierino fresco e dolce, trovi qui di seguito le varianti disponibili. Seleziona una proposta per ciascuna categoria. La scelta sarà applicata all'intero ordine.

Le varianti

INDICA
LE PREFERENZE

SFIZIOSITÀ

- Èclair di pasta bignè farciti con affettati misti e formaggio - verdure e formaggio
Glutine, Uova, Lattosio
- Mini croissant salati farciti con affettati misti e formaggio - verdure e formaggio
Glutine, Uova, Lattosio

PRIMO PIATTO DI PASTA TRAFILATA AL BRONZO

- Pasta al pesto di basilico Glutine, Lattosio, Frutta a guscio: pinoli
- Pasta al pesto di pomodori secchi, pistacchio, limone e basilico (no parmigiano)
Glutine, Frutta a guscio: pistacchio
- Pasta con pesto di fave, mandorle, basilico e limone Glutine, Lattosio, Frutta a guscio: mandorle
- Pasta con pesto di pomodori secchi, noci e ricotta Glutine, Lattosio, Frutta a guscio: noci

ALTERNATIVE E PROPOSTE DI PIZZA, FOCACCIA E SFOGLIA

- Pizza con base bianca, zucchine e pomodorini freschi rossi e gialli, olio d'oliva e origano Glutine (Vegetariana)
- Focaccia integrale a lievitazione naturale farcita con melanzane grigliate, pomodorini freschi, spalmabile, tacchino, olio d'oliva e origano Glutine, Lattosio (Vegetariana senza tacchino)
- Pizza con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico, olio d'oliva e origano Glutine, Lattosio
- Sfoglia ripiena con verdure come spinaci, erbe, radicchio, ricotta mozzarella e zucchine
Glutine, Uova, Lattosio, Sesamo
- Sfoglia ripiena con mozzarella, zucchine, prosciutto cotto e brie Glutine, Uova, Lattosio, Sesamo

ALTERNATIVE E PROPOSTE DI BICCHIERINO FRESCO

- Dadolata di zucchine, melanzane e pomodorini freschi
- Mousse di Humus di ceci, barbabietola e arancia Sesamo
- Mousse di prosciutto cotto e spalmabile Lattosio
- Mousse di pomodoro fresco, olio d'oliva e origano Lattosio
- Orzo con pomodorini freschi, piselli e pesto di rucola Glutine, Lattosio, Frutta a guscio: mandorle

ALTERNATIVE E PROPOSTE DI DOLCE

- Bignè farciti alla crema pasticcera alla vaniglia e cioccolato con frutta fresca o cocco
Glutine, Uova, Latte
- Fruttino di pasta frolla alla crema pasticcera e frutta fresca Glutine, Uova, Lattosio
- Torta alla ricotta e limone Glutine, Uova, Lattosio
- Cheesecake cotta con confettura di lamponi Glutine, Uova, Lattosio



Grazie
per aver scelto Profumo di Grano

Per informazioni, personalizzazioni o consigli,
il nostro staff è sempre a tua disposizione.
Insieme troveremo la proposta perfetta per il tuo evento.



tel. 039 668025

panificioprofumodigrano@gmail.com

www.profumodigrano.it