Fingerfood Atelier

ANNA LOVISI

Sortiment - Herzhaft



ANTICHI SAPORI

Crostino aus hausgemachtem Brot mit Frischkäse, Caprice des Dieux oder Brie, Feigen und Honig

CHF 7.50 pro Stk.



ARMONIA D'AUTUNNO

Crostino aus hausgemachtem Brot mit Rohschinken, Gorgonzola, karamellisierter Birne und Balsamico-Reduktion

CHF 8.00 pro Stk.



CAPRESE D'AUTORE

Crostino aus hausgemachtem Brot mit Pesto-Frischkäse, Tomaten und Mozzarella

CHF 6.00 pro Stk.



SINFONIA AL LAMBRUSCO

Crostino aus hausgemachtem Brot mit cremiger Ricotta-Créme, frischem Rucola und zartem Roastbeef, veredelt mit einer feinen Lambrusco-Reduktion und Zitronenzeste. Saisonal: Im Sommer mit in Lambrusco glasierten Nektarinen, im Herbst/Winter pur serviert oder auf Wunsch mit feiner Kastaniengranulatur veredelt.

CHF 8.50 pro Stk.

Fingerfood Atelier

ANNA LOVISI

Sortiment - Herzhaft



GIARDINO BIANCO

Crostino aus hausgemachtem Brot mit zartem Zitrus-Ricotta, weisser Caponata, karamellisierten Zwiebeln und frischem Basilikum

CHF 7.50 pro Stk.



ORO D'ESTATE

Crostino aus hausgemachtem Brot mit frischem Rucola, cremiger Burrata und feinstem Rohschinken.
Saisonal: Im Sommer mit in Honig karamellisierten Nektarinen; im Herbst und Winter veredelt mit saftigen Honig-Mango-Spalten.

CHF 8.00 pro Stk.



ELISIR D'ORIENTE

Knuspriges Gourmet-Crostino aus hausgemachtem Brot mit cremigem Brie, zart gebratenen Auberginen, rubinroten Granatapfelkernen, feinen Pistazien-Splittern und einer aromatischen Honig-Knoblauch-Rosmarin-Glasur.

CHF 7.50 pro Stk.



POLENTA ARTIGIANALE

Hausgemachter, knusprig gebackener Polenta-Würfel mit cremiger Burrata, verfeinert mit hausgemachten getrockneten Tomaten aus Sizilien in eigenem sizilianischem Olivenöl und frischem Basilikum.

CHF 5.50 pro Stk.

Fingerfood Atelier

ANNA LOVISI

Sortiment - Herzhaft



NUVOLA DI SFOGLIA AL COTTO

Hausgemachtes Blätterteigküchlein gefüllt mit feinem Kochschinken und cremigem Frischkäse

CHF 5.00
pro Stk.



NUVOLA DI SFOGLIA AL CRUDO

Hausgemachtes Blätterteigküchlein gefüllt mit edlem Rohschinken und cremigem Frischkäse

CHF 5.00
pro Stk.



NUVOLA DI SFOGLIA AL SALMONE

Hausgemachtes Blätterteigküchlein gefüllt mit zartem Räucherlachs und feiner Kräuter-Creme

CHF 6.00
pro Stk.



ORO NERO

Basilikum- Frischkäse-Mousse -Crostino mit sautierter Garnele & Gold-Brombeere

CHF 9.00
pro Stk.

Fingerfood Atelier

ANNA LOVISI

Sortiment - Herzhaft



SOFFIO DI RUBINO

Feines Roastbeef-Tartar auf knusprigem Gebäck, verfeinert mit einer marinierten Rote-Bete-Note, Edelkäse-Akzenten und fruchtigem Aprikosengel.

CHF 8.00
pro Stk.



CESTINO DEL BOSCO

Knuspriges Blätterteig-Törtchen, gefüllt mit einer cremigen hausgemachten Rahmsauce aus Steinpilzen und Champignons, verfeinert mit frischer Petersilie.

CHF 5.00
pro Stk.



GOCCIA DI BRESAOLA

Edles Bresaola-Säckchen mit einer feinen Frischkäse-Füllung, veredelt durch frische Mango-Akzente, einen knusprigen Parmigiano-Chip und Balsamico-Glace.

CHF 6.00
pro Stk.



PROFUMI DI SICILIA

Gourmet-Löffel mit feinem Orangensalat nach sizilianischer Tradition, gekrönt von einer zarten Garnele und frischen Kräutern (auf Wunsch mit getrockneter sizilianischer Chili).

CHF 8.00
pro Stk.

Fingerfood Atelier

ANNA LOVISI

Sortiment - Herzhaft



ESSENZA DI SALMONE

Elegantes Aperitif-Glas mit einer feinen Mascarpone-Kräuter-Mousse, getoppt mit Räucherlachs und frischem Dill.

CHF 7.50 pro Stk.



VENTO DEL SUD

Feines Aperitif-Glas mit mediterranem Gemüse-Couscous, getoppt mit mariniertem Oktopus-Tatar, veredelt mit sizilianischem Olivenöl und frischen Zitronenzesten.

CHF 9.00 pro Stk.



VENTO DEL SUD VEGI

Feines Aperitif-Glas mit mediterranem Gemüse-Couscous und frischen Kräutern, veredelt mit sizilianischem Olivenöl und Zitronenzesten

CHF 5.50 pro Stk.



DELICATEZZA MARINA

Elegantes Aperitif-Glas mit einer feinen Zitrus-Ricotta-Créme, getoppt mit mariniertem Garnelen-Tartar, cremigem Avocado-Würfeln und einer frischen Rosa-Grapefruit-Spalte.

CHF 9.00 pro Stk.

Fingerfood Atelier

ANNA LOVISI

Sortiment - Herzhaft



BOCCONCINO DI MOZZARELLA

Saftige Mozzarella-Kugel mit frischem Basilikumblatt, umhüllt von Speck und verfeinert mit edlem Balsamico-Glace

CHF 5.50
pro Stk.



CAPRESE SPIESSCHEN

Frischer Aperitif-Spieß mit saftigen Cherrytomaten, zarten Mozzarella-Kugeln und Basilikum, verfeinert mit edlem Balsamico-Glace.

CHF 4.50
pro Stk.

Fingerfood Atelier

ANNA LOVISI

Sortiment - Süss



NOTTE A TAORMINA

Schokoladenmousse auf fruchtiger Orangensauce, getoppt mit hausgemachtem Crumble und essbaren Blütenblättern (enthält Alkohol, auch alkoholfrei erhältlich)

CHF 5.50 pro Stk.



DELIZIA AL LIME

Cremige Panna-Cotta mit frischer Limettennote, getoppt mit Waldbeeren-Coulis, frischen Beeren und Pistazien-Splittern (enthält Rum, auch alkoholfrei erhältlich)

CHF 5.50 pro Stk.



TIRAMISÙ TRADIZIONALE

Hausgemachtes italienisches Tiramisù nach klassischem Rezept mit feiner Mascarpone-Créme, in Espresso getränktem Biskuit und Kakaopulver, garniert mit frischen Erdbeeren und Minze

CHF 6.00 pro Stk.



RICORDO D'ESTATE

Knuspriges Törtchen mit feiner Limoncello-Créme, verfeinert mit Rosmarin-Infusion, rosa Pfeffer und frischer Minze (enthält Alkohol)

CHF 5.50 pro Stk.

Fingerfood Atelier

ANNA LOVISI

Sortiment - Süss



DOLCE FRESCHEZZA

Knuspriges Mini-Törtchen mit feiner Crema Pasticcera (Vanille-Créme) nach Familienrezept, garniert mit einer saftigen Erdbeerspalte und frischer Minze.

CHF 4.00
pro Stk.



DOLCE SICILIA

Klassisches knuspriges Cannolo, gefüllt mit feiner Ricotta-Créme, garniert mit kandierten Früchten und Schokoladen-Splittern

CHF 5.00
pro Stk.



SINFONIA DI CIOCCOLATO

Knuspriges sizilianisches Cannolo, gefüllt mit samtiger Schokoladen-Créme und verfeinert mit knusprigen Pistazien-Splittern

CHF 5.00
pro Stk.



DOLCE ARMONIA

Knuspriges sizilianisches Cannolo, gefüllt mit hausgemachter Crema Pasticcera (Vanille-Créme) nach Familienrezept, verfeinert mit feinen Pistazien-Splittern

CHF 5.00
pro Stk.