

Perchè scegliere i nostri food truck?

QUALITÀ

Scegliamo con cura le materie prime e le lavoriamo a mano nelle nostre cucine: dal pesce, scelto principalmente presso il mercato ittico di Venezia, ai prodotti del territorio.

PER TUTTI

Le proposte sono completamente personalizzabili e includono alternative di carne, vegetariane/vegane o adatte ad esigenze specifiche.

Le nostre frittiture inoltre sono preparate esclusivamente con farina di riso, naturalmente senza glutine e lattosio.

VELOCITÀ

A pieno regime, possiamo servire con un solo food truck fino a 150 clienti in un'ora: ai nostri eventi non vogliamo attese!

STORIA

Da più di 40 anni siamo nel mondo della ristorazione, con esperienza consolidata anche nel mondo degli eventi.



SOSTENIBILITÀ

Tutto il nostro packaging e il materiale utilizzato per i finger food è biodegradabile e riciclabile nella raccolta della carta/organico.

PROPOSTA EVENTI

Consigliata per gruppi a partire a 50 persone

Arriviamo al tuo evento a partire da

15€ A PERSONA

Richiedi un preventivo personalizzato:

FRITTURE *senza glutine/lattosio*

- Cono di fritto misto di pesce con patate fritte
- Cono di polpette di pollo con patate fritte
- Cono di polpette di verdure con patate fritte

*** Le proposte nei coni di frittura sono adattabili anche come secondo piatto/piatto unico*

- Tris di polpette di verdure con salsa tartara
- Olive all'ascolana
- Polentina bianca e gialla dorata a cubetti
- Verdure di stagione fritte

FINGER FOOD A BUFFET

- Crostini con il nostro baccalà mantecato
- Tartelletta con:
 - caponata di verdure
 - robiola di capra ed erbe provenzali
- Vol au vent:
 - tonnato
 - ai porcini
- Paninetti con:
 - mazzancolle "in saor"
 - mortadella e stracchino
 - porchetta trevigiana e melanzane
- Tramezzini con:
 - hummus di melanzana, spinacino e pomodorini secchi
 - cotto alla brace, radicchio e salsa tartara;
- Dadolata di mortadella e ubriaco al raboso
- Spuntino di mozzarella e pomodoro
- Riso rosso alle verdure e legumi

DESSERT

- Tiramisù classico/al pistacchio
- Tortino di riso e mele (*senza glutine/ lattosio*)

COSA NON OFFRIAMO?

Per garantire qualità a un prezzo accessibile, abbiamo scelto di concentrarci sul prodotto. Non forniamo quindi sedie, tavoli, piatti in porcellana, bicchieri in vetro o servizio di allestimento/catering.