

FRICCHIÒ

ristorazione solidale



PROPOSTE MENÙ

Estate



FRICCHIÒ

ristorazione solidale

Fricchiò è il progetto di **ristorazione e catering solidale** del Centro Papa Giovanni XXIII di Ancona, organizzazione che, dal 1997, si prende cura delle **persone con disabilità** e delle **loro famiglie**.

Una brigata di cuochi professionisti, guidati dallo **chef Roberto Valeri** cucinano piatti gustosi con ingredienti che fanno la differenza: **qualità, inclusione e solidarietà**.

In Fricchiò lavorano anche **persone con disabilità** e altre **fragilità**, assunte come camerieri professionisti.

Il ricavato di ogni piatto, contribuisce a **finanziare le persone con disabilità** che vivono e frequentano i nostri Centri Diurni e le Comunità Residenziali.

Proponiamo **rinfreschi, pranzi e cene** con **catering servito** o a **buffet** all'interno delle nostre sale o in altra location per **privati, gruppi e aziende**.

Contattaci per: riunioni di famiglia | compleanni | feste di laurea | cresime comunioni e altre celebrazioni | cene di gruppo tra amici | eventi aziendali.

Ogni menù viene **studiato appositamente con il cliente**, secondo i suoi gusti e esigenze.

Tel 371 42 13 754 | info@friccho.it

SALA RISERVATA PER PRANZI, CENE E MEETING PRIVATI E AZIENDALI

Da Fricchiò è possibile riservare una sala privata per il vostro evento e anche per incontri e riunioni a cui far seguire un rinfresco, un pranzo o una cena con il servizio Fricchiò.



FRICCHIO

ristorazione solidale

La Batana

Menù estivo di Pesce

Antipasti

Carpaccio di pesce spada con granella di pistacchio

Filetto di sgombro in carpione

Insalata di polpo con patate cannellini e sedano

Crostone con sardoncino marinato

Trancetto di tonno affumicato con glassa al lime

Gamberi in salsa orientale (maio, curcuma, verdure)

/melaverde noci rucola

Filetto di muggine alla moda del Po (grigliato con emulsione di olio, aceto, limone, prezzemolo)

Sardoncini marinati agli agrumi

Vongole e ceci

Raguse in porchetta

Impepata di cozze

Moscioli farciti all'anconetana

Scagliette di stoccafisso in insalata

Quenelle di stoccafisso su crema di ceci

Trancetto di stoccafisso di nonna Alice su polentina tostata

Primi

Ravioli di spigola

Tagliatelline vongole ed asparagi

Ciavattoni allo scoglio

Tagliatelline allo stocco

Lasagne alla pescatora

Lasagne salmone e radicchio

Lasagne con crema di borlotti e cozze

Vincistocco

Secondi

Coda di rospo con patate pomodorini olive taggiasche

Bocconcini di tonno alla siciliana (con verdure e granella di pistacchi)

Grigliata di pesce (spiedino scampo sogliola e coda di rospo)

Spiedoni di pesce (2 pz)

Stoccafisso all'anconetana

Fritto di paranza

Fritto di calamari e gamberi con verdure

Spigola al sale

Calamari ripieni con patate

Impepata di cozze

Sardoncini scottadito

Filetto di sgombro in carpione

Contorni

Fave in porchetta

Asparagi alla parmigiana

Verdure saltate

Verdure gratinate

Patate arrosto

Piselli al guanciale

Tutti i menù sono personalizzabili sulle esigenze del cliente. Possibilità di realizzare proposte per **vegetariani** e **vegani**.

Proposte dedicate per **intolleranze**, **allergie** e **celiachia**.

Possibilità di realizzare **menù a tema** (ex. stoccafisso, cinghiale,...).

FRICCHIÒ

ristorazione solidale

La Corte

Menù estivo di Carne

Antipasti

Spiedino di prosciutto, melone e caprese

Involtino di roast beef

Crostone alla siciliana (mousse di ricotta ovina, melanzana e basilico)

Mix di cereali, legumi e ortaggi

Insalatina esotica (rucola, mango, noci, mais e lime)

Tagliere di salumi (Azienda Giangiacomi) e pecorino (Azienda

Su Redentore) con marmellatina di cipolle dello chef

Olive in porchetta al profumo d'arancia

Panzanella

Prosciutto nostrano con melone

Sformatino alla mediterranea su crema di zucchine

al profumo di menta e pane carasau

Primi

Lasagne "fricchiò"

Ravioli alla crudaiola

(rucola, radicchio, funghi freschi, pomodorini e scaglie di grana)

saltati al burro e olio extravergine

Vincisgrassi

Calcioni di Tolentino al sugo leggero

di carne profumato con basilico

Chicche alla sorrentina

(pomodoro fresco, mozzarella, origano e basilico)

Boccolotti del batte

Secondi

Arrosto misto del batte (pollo, coniglio, oca e agnello)

Mix di carni alla brace

Tagliata di pollo alla diavola con peperoni

Asado con salsa chimichurry

Arista in salsa verde

Cous cous alla carlofortina

(ceci, carote, sedano, zucchine, finocchio selvatico,
coriandolo, cannella, chiodi garofano, anice)

Cous cous alla mediterranea con pollo e verdure

Tabulè libanese menta bourgour verdure origano

Contorni

Patate arrosto

Gratin di verdure

"Fricchiò"

Parmigiana di melanzane

Peperoni alla siciliana

Conditella

Verdure in pinzimonio

Dolci

Semifreddo al mango

Composta di frutta con gelato alla vaniglia

Crostata con crema e frutta

Semifreddo al pistacchio con cioccolato bianco

Tutti i menù sono personalizzabili sulle esigenze
del cliente. Possibilità di realizzare proposte per **vegetariani** e **vegani**.

Proposte dedicate per **intolleranze**, **allergie** e **celiachia**.

Possibilità di realizzare **menù a tema** (ex. stoccafisso, cinghiale,...).

FRICCHIO

ristorazione solidale

PROPOSTA RINFRESCHI E APERITIVI

Torta salata

Tagliere di salumi e formaggi del territorio

(Az. Agr. Giangiacomi e Az. Agr. Su Redentore)

Sandwich mignon

Pizza farcita

Frittini misti

(crocchette di patate, mozzarelline, olive, cremini, verdure)

Focaccia farcita

Ceci piccanti

Fagioli alla molinara

Mini piadine farcite

Verdure in salsa tartara

Tutti i menù sono personalizzabili sulle esigenze del cliente. Possibilità di realizzare proposte per **vegetariani** e **vegani**.
Proposte dedicate per **intolleranze**, **allergie** e **celiachia**.

www.fricchio.it

FRICCHIÒ

ristorazione solidale



Contattaci

Fricchiò Ristorazione Solidale
Via Madre Teresa di Calcutta, 1 Ancona

T 371 42 13 754 (anche WhatsApp)
info@fricchio.it

www.fricchio.it