



*Le Novità dello Chef
per il tuo Evento*

Risotto Gamberi di Gallipoli, Salicornia, Limone e Tartare di Tonno Rosso



**Cavatelluccio Rigato
alla Rana Pescatrice
su Crema di Fave, Pane dei Poveri
e Colatura di Alici**



Calamarata
al Ragu di Crostacei
con Julienne
di Verdure Croccanti



**Tortello alle Verdure
con Scorfano, Bottarga,
Datterino Giallo
e Polvere di Pomodoro**



Raviolo Branzino e Agrumi su Crema di Cozze e Glassa di Prezzemolo



Risotto alla Barbabietola con Stracchino e Frutta Secca



Risotto
con Crema di Menta e Asparagi
Acqua di Caciocavallo e
Polvere di Liquirizia



**Cicatielli
con Datterino Giallo,
Capocollo Crisp, Stracciatella
e Polvere di Leccine**



**Strascinate Rustiche
con Straccetti di Podolica,
Rosmarino, Limone
e Pomodoro al Sole**



Fagottino Caprese con Ciliegino, Crema di Bufala e Pesto di Basilico



Ombrina del Gargano su Bunoise di Verdure



Turbante di Branzino alla Curcuma con Coda di Gambero su Nido di Cicoria



Cuor di Tonno Scottato su Crema di Ceci e Asparagi di Mare



Medaglione di Pescatrice su Patata Viola e Sbriciolata di Tarallo



MITAPAST
Food, Holiday & Service

Controfiletto di Manzo su Crema di Topinambur alle Erbe e Verdure Croccanti



MITAPAST
Food, Holiday & Service

Filetto di Maialino Lardellato su Vellutata di Patata allo Zafferano



MITAPAST

Food, Holiday & Service

**Cuore di Black Angus
in Riduzione di Primitivo
con Tortino di Patate
al Rosmarino e Salvia**



**Tagliata di Manzo
su Caciocavallo Podolico fuso,
Pesto di Rucola e
Bon Bon di Spinaci
in Salsa Mornay**





tutto ebbe inizio così...

Ristoratori

dal

1954



MITAPAST
Food, Holiday & Service



Via Tupparello, sn, loc. Laureto
72015 Fasano (BR) - Puglia - Italy
tel. 080.4434096
e-mail: mitapast@libero.it