

SH

Food & Beverage Service

Servizi Catering e
Personal Chef

MENÙ



sh.preventivi@gmail.com

[@shfoodandbeverageservice](https://www.instagram.com/shfoodandbeverageservice)

Breakfast MENU



14 IDEE PER UNA COLAZIONE DIVERSA TUTTI I GIORNI

- Caffè – Uova strapazzate con pancetta – Cornetto alla crema
- Tè verde – Avocado toast con uovo in camicia – Muffin ai mirtili
- Cappuccino – Frittata con verdure – Brioche integrale al miele
- Latte macchiato – Pane tostato con prosciutto e formaggio – Crostata di frutta
- Succo d'arancia – Omelette con spinaci e feta – Pancakes con sciroppo d'acero
- Spremuta di pompelmo – Toast con salmone affumicato e ricotta – Biscotti al burro
- Caffè americano – Bagel con uova e formaggio – Brownie al cioccolato
- Latte di mandorla – Frittata di zucchine – Yogurt con granola e miele
- Frullato di frutti di bosco – Tramezzino con tacchino e rucola – Ciambella al limone
- Tisana allo zenzero – Uova alla coque con pane integrale – Girella alla cannella
- Orzo caldo – Bruschetta con pomodoro e basilico – Torta di mele
- Latte e cacao – Pancake di grano saraceno con prosciutto – Croissant al cioccolato
- Centrifugato di carota e mela – Focaccia con mortadella – Biscotti integrali
- Caffèlatte – Omelette ai funghi – Strudel di mele

Breakfast MENU



14 IDEAS FOR A DIFFERENT BREAKFAST EVERY DAY

- Coffee – Scrambled eggs with bacon – Cream-filled croissant
- Green tea – Avocado toast with poached egg – Blueberry muffin
- Cappuccino – Vegetable omelet – Whole wheat brioche with honey
- Macchiato – Toasted bread with ham and cheese – Fruit tart
- Orange juice – Spinach and feta omelet – Pancakes with maple syrup
- Grapefruit juice – Toast with smoked salmon and ricotta – Butter cookies
- American coffee – Bagel with eggs and cheese – Chocolate brownie
- Almond milk – Zucchini frittata – Yogurt with granola and honey
- Berry smoothie – Sandwich with turkey and arugula – Lemon bundt cake
- Ginger herbal tea – Soft-boiled eggs with whole grain bread – Cinnamon roll
- Barley coffee – Bruschetta with tomato and basil – Apple pie
- Milk with cocoa – Buckwheat pancake with ham – Chocolate croissant
- Carrot and apple juice – Focaccia with mortadella – Whole wheat cookies
- Caffè latte – Mushroom omelet – Apple strudel



BRUNCH

EASY BRUNCH

- SUCCO DI FRUTTA
- REPARAZIONE CALDA
- MINI PANINO (farcito)
- FRUTTA FRESCA
- MINI PANINI, BURRO E MARMELLATA
- SALMON TOAST
- BISCOTTI
- TORTA o PLUMCAKE

PARTY BRUNCH:

- SUCCO DI FRUTTA
- PREPARAZIONE CALDA
- MINI MIX SALUMI E FORMAGGI
- CRACKERS SALATI
- FRUTTA FRESCA
- FRUTTA SECCA
- MINI PANINI, BURRO E MARMELLATA
- SALMON TOAST E UOVO
- BISCOTTI
- TORTA o PLUMCAKE
- PANCAKE E SCIROPPO D'ACERO



BRUNCH

EASY BRUNCH

- FRESH FRUIT
- HOT DRINK
- MINI SANDWICH
- FRESH FRUIT
- BREAD, BUTTER AND JAM
- SALMON TOAST
- COOKIES
- CAKE or PLUMCAKE

PARTY BRUNCH:

- FRUIT JUICE
- HOT DRINK
- SALAMI AND CHEESE SELECTION
- CRACKERS
- FRESH FRUIT
- DRIED FRUITS
- BREAD, BUTTER AND JAM
- SALMON TOAST AND EGGS
- COOKIES
- CAKE or PLUMCAKE
- PANCAKE AND MAPLE SYRUP



APERITIVO AND TAPAS

Drinks

AMERICANO e NEGRONI

SPRITZ

VERMOUTH AND TONIC

Tapas

Vitello Tonnato

Steak Tartare

Cheese and Cured Meat

Plin Burro e Salvia

Small Tiramisù

Enjoy at home the service of a professional
Bartender that will mix for you the best aperitif of
the area with a small tasting of the traditional
dishes served like small tapas!

DINNER WITH THE PRODUCER

*Indulge in the finest wines
from Piedmont with the
producer*



Cascina Galarin

*Fine Biologic Wine Makers from
Castagnole!*

*Barbera and other great white and red wine,
to taste directly at home with Giovanni,
owner of the winery, 4th generation of
independent wine maker!*

Book now your dinner with the producer!

Cucina Italiana Tipica

ANTIPASTI

Crocchè di Patate
Olive all'Ascolana
Mozzarella in Carrozza
Friselle, Pomodoro e Basilico
Quiche alle verdure e Taleggio



PRIMI PIATTI

Risotto allo Zafferano
Trofie al Pesto Ligure
Paccheri al Ragù Napoletano
Parmigiana di Melanzane
Bucatini Cacio e Pepe
Spaghettoni alla Carbonara
Lasagne Emiliane Tradizionali
Rigatoni all'Amatriciana
Fusilloni alla Norma



PORTATE PRINCIPALI

Saltimbocca alla Romana
Scottadita di Agnello
Scaloppine di Vitello al Limone
Filetto al Pepe Verde
Filettino di Maiale alle Erbe
Pollo alla Cacciatora

Contorni a seconda della stagionalità



DOLCI

Tiramisù
Pastiera Napoletana
Babà al Rhum
Cannolo Siciliano
Strudel di Mele
Torta al Limone
Selezione di Gelati Artigianali

Cucina Italiana Tipica

ANTIPASTI

Crocchè di Patate
Olive all'Ascolana
Mozzarella in Carrozza
Friselle, Pomodoro e Basilico
Quiche alle verdure e Taleggio



PRIMI PIATTI

Risotto allo Zafferano
Trofie al Pesto Ligure
Paccheri al Ragù Napoletano
Parmigiana di Melanzane
Bucatini Cacio e Pepe
Spaghettoni alla Carbonara
Lasagne Emiliane Tradizionali
Rigatoni all'Amatriciana
Fusilloni alla Norma



PORTATE PRINCIPALI

Saltimbocca alla Romana
Scottadita di Agnello
Scaloppine di Vitello al Limone
Filetto al Pepe Verde
Filettino di Maiale alle Erbe
Pollo alla Cacciatora

Contorni a seconda della stagionalità



DOLCI

Tiramisù
Pastiera Napoletana
Babà al Rhum
Cannolo Siciliano
Strudel di Mele
Torta al Limone
Selezione di Gelati Artigianali

Typical Italian Dishes

STARTER

Potato Croquettes

Ascoli Style Olives

(green olives filled with minced meat, breaded and fried)

Mozzarella in Carrozza

(breaded and fried Mozzarella)

Friselle (typical italian bread), Tomatoes and Basil

Vegetable Pie and Taleggio Cheese



PASTA DISHES

Saffron Risotto

Trofie pasta with Pesto Sauce

Paccheri with Napoli Style Ragù

Parmigiana di Melanzane

Bucatini Cacio e Pepe

(pecorino cheese and black pepper)

Spaghettoni alla Carbonara

Lasagne Emiliane Tradizionali

Rigatoni all'Amatriciana

(pork cheek, tomatoes sauce, pecorino cheese)

Fusilloni alla Norma

(tomatoes sauce, basil, fried eggplants and salty ricotta cheese)



MAIN COURSE

Saltimbocca alla Romana

(veal scallops, raw ham, sauge)

Grilled Lamb Chop

Lemon Veal Scallops

Veal Fillet with Green Pepper Sauce

Pork Fillet with Aromatic Herbs

Chicken Hunter's Style

(chicken legs stewed with tomatoes, olives and mushrooms)

Season Side Dish always included



DESSERT

Tiramisù

Pastiera Napoletana

(typical Napoli cheesecake)

Babà al Rhum

Cannolo Siciliano

(typical sicilian dessert with ricotta cheese)

Strudel di Mele

(traditional italian apple cake)

Lemon Cake

Selection of Artigianal Ice-Cream

Menù della tradizione Piemontese

ANTIPASTI

Peperone farcito della tradizione
Vitello Tonnato
Insalata Russa
Battuta di Fassona
Plateau di salumi, formaggi e Cognà
Flan di Verdure e fonduta di Castelmagno
Antica Tartrà e fonduta di Toma
Crostone di pane e Giardiniera
Tomini al verde



PRIMI PIATTI

Risotto, salsiccia, Ruchè e Robiola
Plin Burro e Salvia
Tajarin al Ragù
Tajarin Burro e Nocciole
Tagliatelle al Ragù di Verdure
Gobbi di Magro al Burro e Salvia
Risotto, Zucchine, Zafferano e Basilico



PORTATE PRINCIPALI

Guancia brasata al vino
Tagliata di Fassona

Contorni a seconda della stagionalità



DOLCI

Bunet
Panna Cotta ai Frutti Rossi
Torta di Nocciole della Tradizione
Zabaione al Moscato
Bavarese alle Pesche
Aspic di Frutta fresca e Moscato

Typical Piedmontes Cuisine

STARTER

Baked Sweet Pepper with Tuna Sauce
Vitello Tonnato
(cold veal slices with tuna sauce)
Insalata Russa
(peas, potatoes and carrots dices with mayonese sauce and tuna)
Battuta di Fassona
(raw minced veal meat)
Salami and Cheese Selection with Typical Wine
Jam
Vegetable Flan with Castelmagno cheese fondue
Antica Tartrà e fonduta di Toma
(typical salty pudding with Toma cheese Fondue)
Bruschetta with bitter-sweet piemontese style
Salad
Tomini al Verde
(fresh goat cheese with traditional green sauce)



PASTA DISHES

Risotto, Sausage, Ruchè Wine e Robiola Cheese
Plin (Typical fresh filled pasta) with Butter and
Sage
Tajarin with Ragù Sauce
(typical fresh small spaghetti)
Tajarin with Butter and Sage
Tagliatelle with Vegetable Sauce
Gobbi pasta di Magro al Burro e Salvia
(typical vegetarian fresh filled pasta with butter and sage)
Risotto, Zucchini, Saffron and Basil



MAIN COURSE

Veal Cheek Braised in Wine
Tagliata di Fassona
(typical grilled beef steak, served cut in slice)

Season Side Dish always included



DESSERT

Bûnet
(traditional chocolate pudding with almond biscuits)
Panna Cotta with Red Fruits
Traditional Hazelnuts Cake
Traditional Eggnog Cream
Peach Bavarian Cream
Moscato Wine, Fresh Fruit in Jelly

Specialità dal Mare

ANTIPASTI

Impepata di Cozze
Insalata di Mare
Polipo e Patate
Crudità miste e Frutta Fresca
(Scampi, gamberi, Tonno, Salmone, Ostriche)
Insalata di Gamberi e Asparagi



PRIMI PIATTI

Risotto ai Frutti di Mare
Spaghettoni allo Scoglio
Paccheri al Ragù di Granchio
Spaghettoni alla Carbonara di Scampi
Linguine all'Astice
Tagliolini, Vongole e Bottarga
Ravioli di Salmone, Pomodorini e Basilico



PORTATE PRINCIPALI

Branzino/Orata al Forno, Pomodorini e Olive
Taggiasche
Tentacolo di Polpo Arrostito
Fritto Misto di Paranza
Tagliata di Tonno e Sesamo
Zuppetta di Pesce e Crostacei, Crostone di Pane
Trancio di Baccalà e Maionese all'Arancia

Contorni a seconda della stagionalità.

Seafood Specialities

STARTER

Mussels in Black Pepper Sauce
Seafood Salad
Octopus and Potatoes
Raw Mixed Seafood and Fresh Fruits
(Scampi, Prawn, Tuna, Salmon, Oysters)
Asparagus and Shrimps Salad



PASTADISHES

Risotto with Seafruits
Spaghettoni with Tomatoes Sauce and Seafood
Paccheri with Crab Ragù
Spaghettoni with Scampi Carbonara
Linguine with Lobster
Tagliolini, Clams and Bottarga
Salmone filled Ravioli, Cherry Tomatoes and Basil

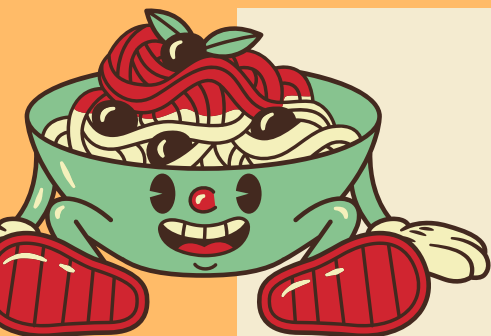


MAIN COURSE

Baked Bass, Cherry Tomatoes and Taggiasca
Olives
Roasted Octopus Tentacle
Mixed Fried Seafoods
Tuna Steak and Sesame Seed
Seafruits and Mixed Fish Soup with Roasted Bread
Salty Fried Cod with Orange Mayonnaise

Season Side Dish always included

MENÙ BIMBI



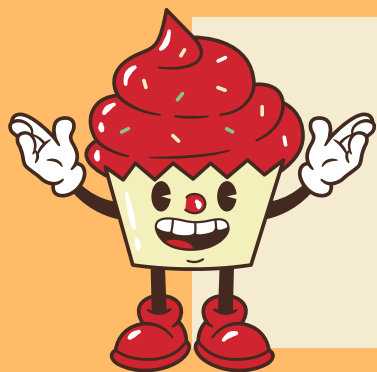
PENNE AL POMODORO
PENNE AL BURRO o OLIO
PENNE AL PESTO
PENNE AL RAGU

PASTA



POLPETTINE DI CARNE AL SUGO
HAMBURGER
PROSCIUTTO COTTO
contorni a richiesta

SECONDI



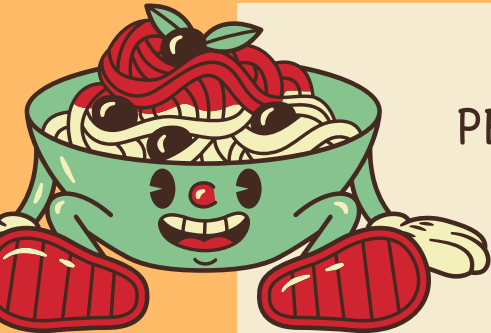
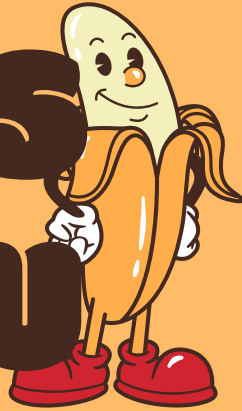
FRUTTA FRESCA
TORTA DI MELE
TORTA AL CIOCCOLATO
GELATO AL FIOR DI LATTE

DESSERT

MENU SERVITO FINO AI 12 ANNI
BEVANDE ESCLUSE

1 PRIMO
1 SECONDO
1 DOLCE

KIDS MENU



PENNE WITH TOMATOES SAUCE
PENNE WITH BUTTER or OLIVE OIL
PENNE WITH PESTO SAUCE
PENNE WITH MEAT SAUCE

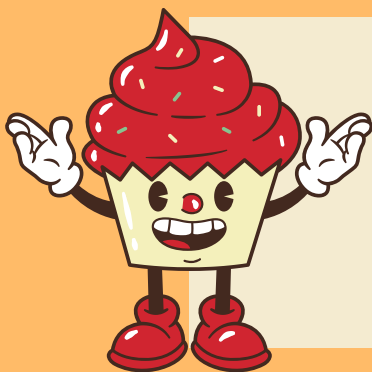
PASTA



MEAT BALLS IN TOMATOES
SAUCE
HAMBURGER
COOKED HAM
side dish of your choise

MAIN

COURSE



FRESH MIXED FRUIT
APPLE CAKE
CHOCOLATE CAKE
VANILLA ICE-CREAM

DESSERT

ONLY FOR CHILDREN UNDER 12 YEARS OLD
DRINKS NOT INCLUDED

1 PASTA DISH
1 MAIN COURSE
1 DESSERT

LIGHT LUNCH

- MENU -

1 PIATTO A SCELTA TRA:

CLUB SANDWICH

QUICHE SALATA

Ricotta e Spinaci

Patate, Pesto e Pecorino

Pollo, Funghi e Parmigiano

PIATTO FREDDO

Caprese pomodoro e mozzarella

Prosciutto crudo e melone

Bresaola rucola e Grana Padano

Insalata di riso

Insalata di farro

Insalata di pasta

MINI DESSERT & FRUTTA FRESCA

Concludi il menù scegliendo tra un mini dessert freschissimo o della dolcissima frutta di stagione.



LIGHT LUNCH

- MENU -

1 PREPARATION OF YOUR CHOISE:

CLUB SANDWICH

SALTY PIE

Ricotta Cheese and Spinach

Potatoes, Pesto Sauce and Pecorino Cheese

Chicken, Mushrooms and Parmigiano

COLD DISHES

Caprese Tomatoes and Mozzarella

Raw Ham and Melon

Bresaola Rocket Salad and Grana Padano

Rice Salad

Emmer Salad

Pasta Salad

SMALL DESSERT & FRESH FRUIT

Finish with a small fresh dessert or any sweet season fruit.





Menù

PIC NIC TRA LE VIGNE

Classic

SUCCO DI FRUTTA
MINI MIX SALUMI E FORMAGGI
CRACKERS SALATI
FRUTTA SECCA
PREPARAZIONE FREDDA
(VEDI MENU LIGHT LUNCH)
MINI DESSERT/FRUTTA FRESCA
ACQUA 0,5L

Vegetarian

SUCCO DI FRUTTA
BRUSCHETTE CON CREME E PATE'
FORMAGGI
CRACKERS SALATI
FRUTTA FRESCA
FRUTTA SECCA
PREPARAZIONE FREDDA
(VEDI MENU LIGHT LUNCH)
MINI DESSERT/FRUTTA FRESCA
ACQUA 0,5 L

Altre bevande includibili a parte

Bimbo

SUCCO DI FRUTTA
FOCACCINA FARCITA
PASTA FREDDA
MINI DESSERT

Il Nostro Consiglio

LE BOLLICINE SI SPOSANO DAVVERO
BENE CON IL PIC NIC IN CAMPAGNA!



Menu

PIC NIC AMONG THE VINEYARDS

Classic

FRUIT JUICE
SALAMI AND CHEESE SELECTION
CRACKERS
FRESH FRUIT
DRIED FRUIT
COLD DISH
(CHOOSE 1 LIGHT LUNCH DISH)
SMALL DESSERT
0,5 L WATER

Vegetarian

FRUIT JUICE
BRUSCHETTE WITH VEGETABLE MOUSSE
CHEESES
CRACKERS
FRESH FRUIT
DRIED FRUIT
COLD DISH
(CHOOSE 1 LIGHT LUNCH DISH)
SMALL DESSERT
0,5 L WATER

Add other drinks you like

Child

FRUIT JUICE

FOCACCINA WITH CHEESE AND HAM

COLD PASTA SALAD

SMALL DESSERT

0,5 L WATER

Our Suggestion

BUBBLES WINES ARE THE PERFECT MATCH
WITH OUR PIC NIC MENU



COOKING CLASS

IMPARA A PREPARARE LA
PASTA FRESCA COME LA
NONNA

**CORSO DI CUCINA DI QUALCHE ORA
CON IL NOSTRO PERSONAL CHEF**

Le PASTE FRESCHE della tradizione
piemontese, i loro CONDIMENTI, i delicati
DESSERT e i golosi ANTIPASTI

I piatti vengono proposti a seconda del tempo a
disposizione e del numero dei partecipanti.

MINI MENÙ

Pasta a scelta
Dolce della tradizione

SUPER MENÙ

Antipasto
Pasta a scelta
Dolce della tradizione



COOKING CLASS

LEARN HOW MAKE THE GRANNY HOMEMADE FRESH PASTA

FUNNY LESSON WITH OUR PERSONAL CHEF

The traditional piedmontes FRESH PASTA,
traditional SEASONING AND SAUCES,
delight DESSERT and gorgeous STARTERS.

The dishes are offered depending on the time available
and the number of participants.

MINI MENÙ

1 FRESH PASTA
1 TRADITIONAL DESSERT

SUPER MENÙ

1 STARTER
1 FRESH PASTA
1 TRADITIONAL DESSERT

PASTA LOVERS

ENJOY THE REALLY
"DOLCE VITA"

MEZZE MANICHE ALLA
PUTTANESCA

SPAGHETTONI ALLA
CARBONARA

TROFIE AL
PESTO DI BASILICO

RIGATONI
ALL'AMATRICIANA

TORTELLI DI BACCALA'
RAISINS AND PINE NUTS

PICCOLA PASTICCERIA
FRESCA

Fresh small pastries
(mini babà al rhum, cannolo
siciliano)



COFFEE BREAK

Prima, Dopo e Durante il tuo
MEETING, delizia i tuoi ospiti
con un delizioso Coffee Break
a base di bevande calde e
fresche e golosità.

MORNING BREAK

PASTICCERIA SECCA

(Biscottini, Torte friabili,
Plumcake)

SUCCHI DI FRUTTA

BEVANDE CALDE

1 PREPARAZIONE SALATA A
SCELTA

(Focaccia, Pizza, Focaccia
Farcita)

AFTERNOON BREAK

PREPARAZIONI SALATE

(Pizza, Focaccia, Focaccia
Farcita, Torta salata)

SUCCHI DI FRUTTA

BEVANDE CALDE

1 PREPARAZIONE DOLCE A
SCELTA

(Biscottini, Torte friabili,
Plumcake)

COFFEE BREAK

Make a DELICIOUS BREAK with
our cold and hot drinks and
snacks!

MORNING BREAK

BISQUITS, CAKES AND

PLUMCAKE

FRUIT JUICE

HOT DRINKS

1 SALTY SNACK

(Focaccia, Pizza, Focaccia with
ham and cheese)

AFTERNOON BREAK

SALTY SNACKS

(Pizza, Focaccia, Focaccia with
cheese and ham, salty pie)

FRUIT JUICE

HOT DRINKS

1 SWEET SNACK

(biscuits, cakes, plumcakes)

Personal Chef

BARBECUE

SUPER BBQ

COSTINE
COPPA DI MAIALE
SALSICCIA
PICANHA
BAVETTA
SCAMONE

INSALATA VERDE
INSALATA FREDDA DI PASTA
PATATE BBQ
VERDURE GRIGLIATE
SALSE

MY OWN BBQ

TOMAWOK
COSTATA
FIORENTINA
O QUALSIASI COSA TI VA DI
MANGIARE, NOI TE LA
GRIGLIAMO

BABY BBQ

COSTINE
HAMBURGER

INSALATA FREDDA DI PASTA
PATATE BBQ
SALSE

AGGIUNGI UN DESSERT TRA
QUELLI PROPOSTI NEI
NOSTRI MENU

TUTTE LE PROPOSTE
VENGONO ANCHE PORTATE
CRUDE PER FAR GRIGLIARE
GLI OSPITI IN TOTALE RELAX

Personal Chef

BARBECUE

SUPER BBQ

COSTINE
COPPA DI MAIALE
SALSICCIA
PICANHA
BAVETTA
SCAMONE

GREEN SALAD
COLD PASTA SALAD
BBQ POTATOES
GRILLED VEGETABLES
SAUCES

MY OWN BBQ

TOMAWOK
COSTATA
FIORENTINA

OR ANYTHING YOU WANT
TO EAT, WE WILL GRILL FOR
YOU

BABY BBQ

COSTINE
HAMBURGER

COLD PASTA SALAD
BBQ POTATOES
SAUCES

ADD ANY DESSERT, CHOOSE
BETWEEN OUR DESSERT YOU
CAN FIND IN OUR MENU

ALL THE MEAT ARE AVABLE
RAW, SO YOU CAN GRILL BY
YOURSELF IN TOTALY RELAX

Drinks

• Beverage Service •

BIRRE

Le marche classiche direttamente in Villa, ovviamente gelate!

ACQUA E BEVANDE

Personalizza i tuoi pacchetti aggiungendo la tua bevanda!

VINO

La nostra Wine List a disposizione per accompagnare ogni nostra proposta!
Per qualsiasi desiderio speciale, chiedi e reperiamo ogni etichetta richiesta

COCKTAILS

Tutti i grandi classici e cocktail dedicati alle occasioni speciali a seconda dei vostri gusti!

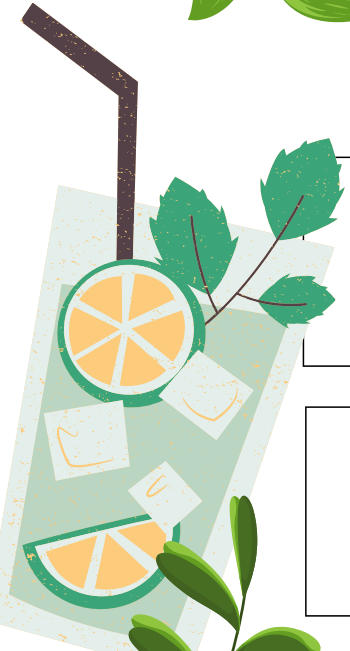
ovviamente OPEN BAR!

RICHIEDI UN PREVENTIVO



Drinks

• Beverage Service •



BEERS

Your favorite brand, obviously served very cold!

WATER AND DRINKS

Add water or sparkling drinks at you menu!

WINE

Take a look at our wine list and taste great wines from Piedmont, Italy and all around the world!

If you have any special request we are glad to find other bottles!



COCKTAILS

We can make all the great classic cocktail, or create a special recipes for your event and serve you with a OPEN BAR service!

ASK FOR THE PRICE

