



VIA\_PASTERIA

MILANO

CATERING

PRIMAVERA 2026

FOOD

**SERVIZIO**  
**20 € a persona**

**PIETANZE (DA CONCORDARE)**  
**PIATTI BICCHIERI E POSATE**  
**STAFF CUCINA**  
**STAFF SALA**  
**TRASPORTO**  
**PARCHEGGIO FURGONE**  
**PULIZIA FINALE CUCINA**

BEVERAGE

**SERVIZIO**  
**100 € a bartender**

**BEVANDE (DA CONCORDARE)**  
**WELCOME DRINK**  
**PASS AROUND DEI DRINK**  
**COCKTAIL**

- **ACCONTO 30% del totale** alla conferma del preventivo, da versare tramite bonifico **30 giorni prima dell'evento**, a seguito di ricezione fattura.
- **CONFERMA NUMERO OSPITI** entro **7 giorni** dalla data dell'evento.
- **SALDO** al termine dell'evento, a seguito di ricezione fattura con costi finali

# VIA\_PASTERIA

MILANO

## ANTIPASTI

Quantità consigliata: 1 porzione / 2 persone

- Bruschetta al Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP e mozzarella<sup>(1,7)</sup> **7€**
- Bruschetta al Ragù alla Bolognese, pomodoro del Piennolo e Grana Padano DOP<sup>(1,3,7,9,12)</sup> **8€**
- Bruschetta alla Carbonara con guanciale e pecorino Romano DOP<sup>(1,3,6,7,9)</sup> **9€**
- Bruschetta al pesto di basilico, stracciatella pugliese, pomodorini confit e pinoli tostiti<sup>(1,3,7,8,9)</sup> **10€**

Quantità consigliata: 1 porzione / 4 persone

- Mozzarella di bufala Campana DOP, pomodorini ciliegini, datterini, confit e olio al basilico<sup>(7)</sup> **13€**

## INSALATE

- Misticanza, pomodorini ciliegini, datterini e confit<sup>(6)</sup> **8€**
- Spinacino fresco, cavolo viola marinato, noci pecan, mela marinata e caprino al timo<sup>(1,4,7,8)</sup> **15€**
- Cesarona con pollo cotto a bassa temperatura, guanciale, pecorino Val D'Orcia stagionato e la nostra salsa di acciughe<sup>(1,3,4,6,7,10,12)</sup> **17€**

## LA PASTA DI VIA\_PASTERIA

- MACCHERONE *semola Superior*<sup>(1)</sup>
- PACCHERO *farina di farro 100%*<sup>(1) (BCG)</sup>
- FUSILLO con *grano saraceno*<sup>(1)</sup>
- GNOCCETTO SARDO con *farina di ceci*<sup>(1)</sup>
- PENNA LISCIA *Altograno integrale 100%*<sup>(1)</sup>

## I SUGHI DI VIA\_PASTERIA

- Pomodoro del Piennolo del Vesuvio con Pecorino di Pienza<sup>(3,7,9)</sup> **13€**  
*Abbinamento consigliato: Pacchero o Maccherone*
- Ragù alla Bolognese (manzo e maiale)<sup>(3,7,9)</sup> **15€**  
*Abbinamento consigliato: Fusillo, Maccherone o Gnocchetto*
- Nerano con fonduta di Provolone del Monaco (solo cena placè)<sup>(1,6,7,8)</sup> **16€**  
*Abbinamento consigliato: Maccherone o Pacchero*
- Crema di peperoni arrosto, Parmigiano Reggiano 24m, crusco, olive, capperi e salsa di mandorle<sup>(7,8,9)</sup> **17€**  
*Abbinamento consigliato: tutti i formati, ottima con Pacchero*
- Carbonara con Guanciale (maiale)<sup>(3,6,7,9)</sup> **18€**  
*Abbinamento consigliato: Maccherone*
- Carbonara con Zucchine<sup>(3,6,7,9)</sup> **18€**  
*Abbinamento consigliato: Maccherone*
- Pesto di basilico, pinoli e pomodorini confit<sup>(3,7,8,9)</sup> **20€**  
*Abbinamento consigliato: Penna liscia o Fusillo*
- Ragù di gamberoni, stracciatella e scorza di limone amalfitano<sup>(2,7,9,12)</sup> **23€**  
*Abbinamento consigliato: Gnocchetto o Pacchero*

## PASTA BIMBI - Fino a 10 anni

Formato standard: MACCHERONE

- Pomodoro<sup>(1,3,7,9)</sup> **80 g**
- Ragù<sup>(1,3,7,9,12)</sup> **7€**
- Al burro<sup>(1,3,7,9)</sup>

## DOLCI

Quantità consigliata: 1 porzione / 2 persone

- Tagliata di frutta del giorno (chiedere informazioni) (Vegano) **6€**
- Torta Caprese al limone d'Amalfi<sup>(3,6,7,8)</sup> (Gluten Free, Vegetariano) **7€**
- Tiramisù artigianale<sup>(1,3,7)</sup> (Vegetariano) **8€**

**Pane artigianale incluso**

## VINI

- Bollicine / Rosè** *Bottiglia*
- Anemone Alghero Rosato DOC<sup>(12)</sup> **24€**
- Danzante Prosecco DOC<sup>(12)</sup> **30€**
- Franciacorta Rhino DOCG<sup>(12)</sup> **40€**

- Bianchi**
- Ribolla Gialla IGT<sup>(12)</sup> **24€**
- Greco di Tufo DOCG<sup>(12)</sup> **30€**
- Chardonnay DOC<sup>(12)</sup> **40€**

- Rossi**
- Primitivo di Manduria DOP<sup>(12)</sup> **24€**
- Nebbiolo delle Langhe DOC<sup>(12)</sup> **30€**
- Chianti Classico DOCG<sup>(12)</sup> **40€**

## BEVERAGE

- Campari Soda<sup>(12)</sup> **5€** Moretti Originale<sup>(12)</sup> **6€**
- Campari Spritz<sup>(12)</sup> **10€** Nastro Azzurro 0%<sup>(12)</sup> **6€**
- Aperol Spritz<sup>(12)</sup> **10€** Milano Pilsner (Gluten Free) **8€**
- Milano IPA<sup>(12)</sup> **8€**

## ANALCOLICI

- Crodino<sup>(12)</sup> **5€** Aranciata **6€**
- Tè al Limone **6€** Succo alla Pesca **4€**
- Cola / Cola Zero **6€** Succo ACE **4€**
- Cedrata **6€**

## DIGESTIVO

- Limoncello<sup>(12)</sup> **3.5€**

## ACQUA

- 1 cassa da 12 bottiglie naturale/frizzante Norda **10€**

### VARIAZIONI GLUTEN FREE

Possibile scegliere opzione Gluten Free solo per intolleranti o allergici al Glutine (1)

Tutte le salse ViaPasteria sono Gluten free, Nerano senza Crumble (solo cena placè).

### LEGENDA

\*Congelato all'origine per garantirne la qualità

**BCG (Basso Contenuto di Glutine)**

Tutti i prezzi del menu si intendono IVA inclusa