

OBICÀ

Mozzarella Bar, Pizza e Cucina



MENÙ EVENTI

Ogni Obicà del mondo condivide la medesima passione per il buon cibo italiano, realizzato con ingredienti freschi e di alta qualità da gustare in antipasti, primi piatti, pizze e insalate.

Grazie alla versatilità della nostra proposta gastronomica, proponiamo soluzioni personalizzate per cene e aperitivi, meeting e feste: che sia per piccoli gruppi o per eventi in esclusiva, il nostro obiettivo è sempre rendere ogni evento un'esperienza indimenticabile.

**I MENÙ SONO DISPONIBILI NEI NOSTRI RISTORANTI
DI TORINO, MILANO, FIRENZE, ROMA, PALERMO E CAGLIARI.**

MOZZARELLA BREAK

SERVITO AL TAVOLO - MINIMO 2 PAX

Una pausa di piacere con la protagonista indiscussa della cucina Obicà,
una degustazione di Mozzarelle di Bufala Campana DOP
per scoprire i segreti di questa eccellenza gastronomica italiana.

Il Mozzarella Break è disponibile ogni giorno dalle 10 alle 12, dalle 15 alle 19.

LA DEGUSTAZIONE

DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

a scelta tra

Classica, Affumicata, Ricotta di Bufala

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

FOCACCIA

Origano e Sale di Trapani 🌻

DRINK E BEVANDE

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG Prior
Bortolomiol - Glera VENETO

LA PIZZA OBICÀ

MASSIMO 15 PAX

L'ANTIPASTO DA CONDIVIDERE

BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA FRITTI

con Zucchine in Pastella con Senape

LE PIZZE

Selezionarne una

BUFALA

con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Basilico Fresco

CAPOCOLLO

con Mozzarella di Latte di Bufala, Capocollo di Martina Franca, Cime di Rapa, Arancia

VERDURE

con Mozzarella di Bufala Affumicata, Carciofi alla Cafona Sott'Olio, Zucchine, Peperoni, Broccoli, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Patate Arrosto, Basilico Fresco

PARMIGIANA

con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Melanzane Fritte, Grana Padano DOP, Basilico Fresco

FORMAGGI

con Mozzarella di Latte di Bufala, Formaggio Erborinato di Bufala, Camembert di Bufala, Miele, Nocciole

SALAME PICCANTE E 'NDUJA

con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Salame Piccante a Staffa, 'Nduja di Spilinga, Basilico Fresco

IL DOLCE

TIRAMISÙ

DRINK E BEVANDE

n°1 Birra pp a scelta tra Ichnusa, Moretti Baffo d'Oro, Corona

Acqua Naturale e Frizzante

Prezzo per persona 30 euro

Specialità e tariffe variano in base alla numerica

LA DEGUSTAZIONE OBICÀ

SPECIALITA' DA CONDIVIDERE

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE

Mozzarella di Bufala, Mozzarella di Bufala Affumicata, Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese e Ricotta di Bufala, servite con Spinacino, Datteri, Noci

DEGUSTAZIONE DI SALUMI

Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Capocollo di Martina Franca

FOCACCIA POMODORI DATTERINI

con Sale di Trapani 🌻, Basilico Fresco

HUMMUS DI BARBABIETOLA V

con Semi di Zucca, Pane Croccante

CROCCHETTE DI PATATE E SALAME PICCANTE A STAFFA

con Mozzarella di Bufala Affumicata, servite con Ketchup di Peperoni

INSALATA VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO V

con Spinacino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Broccoli, Zucchine, Peperoni, Olive Nere, Semi di Zucca, Crostini, Dressing all'Aceto Balsamico di Modena IGP

PIZZA BUFALA

con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Basilico Fresco

DRINK E BEVANDE

Calice di Vino Bianco o Rosso
oppure
Cocktail Classico

Acqua Naturale e Frizzante

Prezzo per persona 35 euro
Specialità e tariffe variano in base alla numerica

IL MENÙ 3 PORTATE

L'ANTIPASTO

Selezionarne uno

BRUSCHETTE -2 a scelta

Stracciatella, Gamberi Scottati, Carciofi alla Cafona
Fritti e Scorza di Limone
Camembert di Bufala, Zucca e Tartufo Nero Sott'Olio
Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio
DOP e Origano Fresco ✓

CAPONATA SICILIANA

con Pane Guttiau

PICCOLA DEGUSTAZIONE

Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP,
Camembert di Bufala, Bocconcino di Mozzarella di
Bufala, Hummus di Barbabietola,
Bruschetta con Pacchetelle di Pomodorino del
Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco

ARANCINETTE AI FUNGHI PORCINI

servite con Stracciatella, Prezzemolo

LE SPECIALITÀ

Selezionarne una

PACCHERI ALLA SORRENTINA

con Pomodoro Masseria Dauna, Mozzarella di Bufala,
Grana Padano DOP, Basilico Fresco

LASAGNA

al Ragù di Chianina

RIGATONI ALLA CARBONARA

con Uova, Guanciale Croccante, Pecorino Romano
DOP, Pepe Nero

CULURGIONES FRESCHI

ripieni di Patate, Pecorino Romano e Menta, serviti
con Crema di Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo
del Vesuvio DOP con Origano

FREGOLA SARDA

con Calamaretti, Moscardini, Salsa di Pomodoro
Biologico, Pane Croccante

PARMIGIANA DI MELANZANE

IL DOLCE

Selezionarne uno

TIRAMISU'

SEADAS

con Miele, Scorza d'Arancia

DRINK E BEVANDE

Calice di Vino a partire da 6,5 € pp

Acqua Naturale e Frizzante

Caffè Espresso

Cestino di Pane Artigianale

Prezzo per persona 35 euro
Specialità e tariffe variano in base alla numerica

IL MENÙ 4 PORTATE

L'ANTIPASTO DA CONDIVIDERE

DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR

Due Mozzarelle a scelta, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Prosciutto di Parma DOP, Capocollo di Martina Franca, Bruschetta con Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Pomodori Secchi, Carciofi alla Cafona Sott'Olio, Caponata Siciliana, Hummus di Barbabietola, Pesto di Basilico

FOCACCIA ORIGANO

con Sale di Trapani 🌻

IL PRIMO

Selezionarne uno

GNOCCHI FRESCHI DI PATATE

con Fonduta di Formaggio Erborinato di Bufala,
Pere, Nocciole Tostate

CALAMARATA

con Gamberi, Crema di Pomodori Datterini Gialli con
Alici, Salsa Bisque, Stracciatella, Limone

IL DOLCE

Selezionarne uno

PANNA COTTA ALLA NOCCIOLA

con Crumble di Nocciole Caramellate

TORTA CAPRESE

con Gelato alla Vaniglia

TORTA DI RICOTTA DI BUFALA

con Pere e Gocce di Cioccolato Fondente

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

IL SECONDO

Selezionarne uno

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO ALLE ERBE

cotto a bassa temperatura, con Patate Arrosto,
Spinaci Saltati, Pomodori Datterini Confit, Salsa
all'Arancia

FILETTO DI SALMONE

con Purea di Barbabietola, Crumble di Patate,
Broccoli, Scorza di Limone

DRINK E BEVANDE

Calice di Vino a partire da 6,5 € pp

Acqua Naturale e Frizzante

Prezzo per persona 55 euro

Specialità e tariffe variano in base alla numerica

FINGER FOOD

SELEZIONE DI 7 O 10 SPECIALITÀ

MOZZARELLA BAR

Bocconcino di Mozzarella di Bufala
con Zucchine alla Scapece, Pinoli e Menta

Caprese Rivisitata
con Bocconcino di Mozzarella di Bufala,
Pomodoro Biologico, Pesto di Basilico

Stracciatella Pugliese
con Tartufo Nero sott'Olio

Hummus di Barbabietola ✓
con Semi di Zucca, Pane Croccante

Caponata Siciliana ✓
con Pane Guttiau

Cheesecake di Peperoni
con Olive Taggiasche

Quinoa ✓
con Spinacino, Zucca, Barbabietola, Mandorle Tostate,
Carote Viola, Avocado, Dressing al Limone

Bresaola di Chinina
con Lattuga Rossa e Verde, Pomodori Datterini Confit,
Carciofi alla Cafona Sott'Olio, Arancia, Mandorle Tostate,
Dressing all'Arancia e Aceto Balsamico di Modena IGP

FRITTI, FOCACCE E CROSTINI

Bocconcini di Mozzarella di Bufala Fritta
con Zucchine in Pastella con Senape

Arancinetta ai Funghi Porcini
servite con Stracciatella, Prezzemolo

Crocchetta di Patate e Salame Piccante a Staffa
con Mozzarella di Bufala Affumicata, servite con
Ketchup di Peperoni

Bruschette
Stracciatella, Gamberi Scottati, Carciofi alla Cafona Fritti
e Scorza di Limone

Camembert di Bufala, Zucca e Tartufo Nero Sott'Olio

'Nduja di Spilinga, Mascarpone e Timo

Pacchettelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e
Origano Fresco ✓

PIZZA

Le Pizze del nostro menù servite tagliate
oppure preparate in versione Pizzetta

CUCINA

Culurgiones Freschi
ripieni di Patate, Pecorino Romano e Menta, serviti con
Crema di Pacchettelle di Pomodorino del Piennolo del
Vesuvio DOP con Origano

Gnocchi Freschi di Patate
con Fonduta di Formaggio Erborinato di Bufala, Pere,
Nocciole Tostate

Fregola Sarda
con Calamaretti, Moscardini, Salsa di Pomodoro Biologico,
Pane Croccante

Calamarata
con Gamberi, Crema di Pomodori Datterini Gialli con Alici,
Salsa Bisque, Stracciatella, Limone

Burger
con Chianina, Stracciatella Pugliese, Pancetta Arrotondata,
Avocado, Spinacino, Ketchup di Peperoni

Filetto di Salmone
con Purea di Barbabietola, Crumble di Patate,
Scorza di Limone

DOLCI

Tiramisù

Panna Cotta Alla Nocciola
Con Crumble Di Nocciole Caramellate

Torta Caprese
al Cioccolato e Mandorle con Crema al Mascarpone

Torta Di Ricotta Di Bufala
Con Pere e Gocce Di Cioccolato Fondente

Macedonia di Frutta Fresca

Quotazione su richiesta

GLI OPEN BAR PACKAGE

Obicà offre una selezione dei migliori vini italiani,
accostando etichette rinomate a produttori locali emergenti.

Al bar i nostri cocktail rispecchiano gli stessi valori della nostra cucina:
la qualità degli ingredienti prima di tutto.

WINE & BEER OPEN BAR PACKAGE

30 EURO PP - 2 ORE

35 EURO PP - 3 ORE

Birra alla Spina

Vino Rosso

Vino Bianco

Prosecco

Soft Drinks & Succhi disponibili su richiesta
Acqua Naturale e Frizzante disponibile su richiesta

COCKTAIL OPEN BAR PACKAGE

35 EURO PP - 2 ORE

40 EURO PP - 3 ORE

Birra alla Spina

Vino Rosso

Vino Bianco

Prosecco

Long Drink Cocktails

Soft Drinks & Succhi disponibili su richiesta
Acqua Naturale e Frizzante disponibile su richiesta

TERMINI E CONDIZIONI

POLICY EVENTI

Per confermare L'evento è richiesto un acconto pari al 50% dell'importo totale stimato, stabilito in base al minimo garantito pattuito. Il saldo dell'importo complessivo, calcolato in base al numero effettivo dei partecipanti che non potrà comunque essere inferiore al minimo garantito, dovrà essere corrisposto al termine dell'evento.

In fase di prenotazione è importante indicare eventuali allergie o intolleranze dei commensali. Presso ogni ristorante è disponibile il libro allergeni con il dettaglio di tutti gli ingredienti presenti in ogni piatto.

COSTI DI SERVIZIO

Corkage fee: 20 euro a bottiglia

Torta di pasticceria: 3 euro a persona – è necessario presentare lo scontrino fiscale e il foglio allergeni della pasticceria

PAGAMENTO

Il pagamento può essere effettuato tramite carta di credito o bonifico bancario al momento della prenotazione.

La richiesta di fattura e i dati necessari dovranno essere comunicati via e-mail contestualmente alla conferma.

INFO E PRENOTAZIONI

VIRIDIANA FERRAILOLO
Sales & Events Manager
viridiana.ferraiolo@obica.com

OBICÀ

Mozzarella Bar, Pizza e Cucina

Seguici: @obicamozzarellabar
www.obica.com