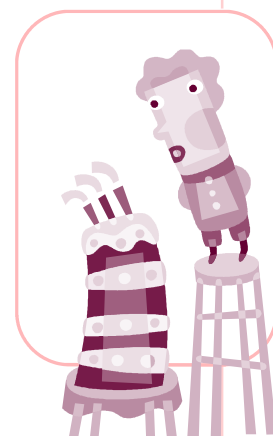


## Sfizi vari

Per sfizi vari intendo piatti di carne, frutta e verdura che possono essere porzionati e serviti a quadrotti, o con spiedini, sotto forma di rotolino o girella o nei pirottini di carta.

### Sfizi vari:

ali di pollo al forno;  
anelli di cipolla di tropea in pastella fritti;  
arancini di riso, con ragù, zafferano, mozzarella, piselli e pangrattato;  
barchette di insalata belga con ricotta e prosciutto cotto;  
barchette di sedano crudo, con gorgonzola e noci;  
bicchierini con insalata di pollo, maionese e sedano;  
bicchierini con pasta fredda;  
bicchierini con purè, lenticchie e cotechino;  
bicchierini con tortellini alla panna;  
bicchierini di insalata, con mozzarelline, papaia, olive nere e valeriana;  
bicchierini di pasta e fagioli con pancetta tritata;  
bicchierini di pinzimonio;  
bocconcini di bresaola con caprino;  
bocconcini di brie caldo in crosta di pasta sfoglia;  
bocconcini di datteri ripieni con caprino e pistacchi tritati;  
bocconcini di datteri ripieni con gorgonzola e mascarpone;  
bocconcini di farinata;  
bocconcini di gamberoni in crosta di pasta sfoglia;  
bocconcini di patate al forno con la paprika;  
bocconcini di petto di pollo impanato;  
bocconcini di prugne e lardo;  
bocconcini di prugne e prosciutto crudo;  
bocconcini di salame con insalata russa;  
bocconcini di salvia in pastella fritta;  
bocconcini di tomini in crosta di pasta sfoglia;  
chips di carote;  
chips di patate dolci;  
chips di patate;  
crocchette di patate, con pangrattato, uovo, grana e prezzemolo;  
crocchette di riso, con pangrattato, uovo, grana e zafferano;  
crocchette di zucca e patate, con pangrattato, uovo, grana e prezzemolo;  
dadi di polenta con lardo e rosmarino;  
fiori di zucca ripieni di ricotta e alici;  
frittata di cavolfiore a quadrotti;  
frittata di cipolle a quadrotti;  
frittata di patate, fagiolini e pesto a quadrotti;  
frittata di spinaci a quadrotti;  
grissini arrotolati, con affettati vari;  
olive all'ascolana rapide, con carne tritata, olive verdi, uova, mortadella e pangrattato;  
panelle, con acqua e farina di ceci;



## Sfizi vari

### Sfizi vari:

polpettine ai ceci, con ricotta e pangrattato;  
polpettine con manzo, prezzemolo, aglio, uovo e pangrattato;  
polpettine di melanzane con prezzemolo, aglio, uovo e pangrattato;  
polpettine di zucchine con prezzemolo, aglio, uovo e pangrattato;  
pomodorini al forno ripieni di riso;  
pomodorini confit, cotti in forno con pangrattato, aglio, olio, prezzemolo, timo e maggiorana;  
pomodorini ripieni di caprino e semi di papavero;  
rolo con pane bianco, prosciutto cotto e ricotta;  
rolo con pane bianco, salmone, lattuga e salsa all'aneto;  
rolo con pane bianco, zucchine grigliate e asiago;  
rolo di frittata con mascarpone e prosciutto cotto;  
rolo di frittata con prosciutto cotto e fontina;  
rolo di frittata con stracchino e rucola;  
rolo di piadina, con stracchino, prosciutto crudo e rucola;  
sacchetti di crepes con funghi e fontina;  
sacchetti di crepes con panna e funghi;  
sacchetti di crepes con prosciutto cotto e fontina;  
sacchetti di crepes con ricotta e radicchio;  
sacchetti di crepes con ricotta e spinaci;  
spiedini con carciofini, funghetti sott'olio, dadi di parmigiano, olive e mozzarelline;  
spiedini con dadi di emmenthal e prosciutto cotto, in crosta di pasta sfoglia;  
spiedini con dadi di feta, melone e anguria, conditi con olio, origano e peperoncino;  
spiedini con dadi di pera, speck e gorgonzola;  
spiedini con emmenthal, mostarda e dadi di pera;  
spiedini con mini wurstel, olive e mozzarelline;  
spiedini con pomodorini e ciliegine di mozzarella;  
spiedini con uva e fontina;  
spiedini di avocado e gamberetti;  
spiedini di prosciutto crudo e ananas;  
spiedini di prosciutto crudo e melone;  
verdure in pastella fritte (zucchine, carciofi, melanzane...);  
vol-au-vent alla fonduta, con funghi.

