

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 CRUDO DI PARMA DOP

di Parma DOP 24 mesi

FOCACCIA

Origano e Sale di Trapani 🌻

DRINK E BEVANDE

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG Prior 2021

Bortolomiol - Glera VENETO

LA PIZZA OBICÀ

MASSIMO 15 PAX

L'ANTIPASTO

CROSTINI

Tomino, Mostarda di Mele e Zucca, Olio aromatizzato al Tartufo
Stracciatella, Gambero* Scottato, Cavolo Nero Croccante, Crumble di Pane ai Capperi

MOZZARELLINE FRITTE

con Slavia Fritta

LE PIZZE

Selezionarne una

BUFALA DOP

con Pomodoro Biologico, Basilico Fresco

CRUDO DI PARMA DOP

con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Rucola

VERDURE

con Mozzarella di Bufala Affumicata, Cime di Rapa,
Zucchine, Pomodori Datterini Saltati, Patate Arrosto

CALZONE

con Mozzarella di Bufala, Filetti di Alici, Scarola, Pinoli,
Uva Passa, Capperi, Pomodoro Biologico

FORMAGGI

con Mozzarella di Bufala, Pecorino Moliterno,
Gorgonzola DOP, Tomino, Salvia Fritta

'NDUJA DI SPILINGA

con Pomodoro Biologico, Stracciatella,
Grana Padano DOP al Basilico

IL DOLCE

TIRAMISÙ

DRINK E BEVANDE

Acqua Naturale e Frizzante

Prezzo per persona 30 euro

Specialità e tariffe potrebbero variare in base alla location e 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

SELEZIONE DI SALUMI

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

FOCACCIA

Pomodori Datterini con Basilico Fresco

HUMMUS DI BARBABIETOLA

con Semi di Zucca, Focaccia Origano

CAPONATA SICILIANA

con Pane Guttiau

QUINOA

con Soncino, Peperoni in Agrodolce, Avocado, Olive Taggiasche, Carote, Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Semi di Zucca

PIZZA MORTADELLA FAVOLA GRAN RISERVA

con Mozzarella di Bufala, Pecorino Moliterno, Scorza di Limone, Salsa di Pistacchio

DRINK E BEVANDE

Calice di Vino Bianco o Rosso
oppure
Cocktail Classico

Acqua Naturale e Frizzante

Prezzo per persona 35 euro
Specialità e tariffe potrebbero variare in base alla location e alla numerica

IL MENÙ 3 PORTATE

L'ANTIPASTO

A scelta tra

CAPRESE RIVISITATA

con Mozzarella di Bufala, Quattro Varietà di Pomodoro, Pesto di Basilico, Crostini

CROSTINI *due a scelta*

Tomino, Mostarda di Mele e Zucca,
Olio aromatizzato al Tartufo
Stracciatella, Gambero* Scottato, Cavolo Nero
Croccante, Crumble di Pane ai Capperi
Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio
DOP e Origano Fresco

CROCCHETTA DI SCAROLA E ALICI

con Ricotta, Patate, Capperi, Olive Taggiasche,
servite con Fonduta di Mozzarella di Bufala
Affumicata, Scarola Croccante

PICCOLA DEGUSTAZIONE

Prosciutto Crudo di Parma DOP, Salame Piacentino
DOP, Bocconcino di Mozzarella, Pecorino Moliterno,
Crostino con Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo
del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Hummus di
Barbabietola

LE SPECIALITÀ

Selezionarne uno

SCHIAFFONI

con Pomodoro Biologico e Mozzarella di Bufala

LASAGNETTA

al Ragù di Chianina

VELLUTATA DI CAVOLO NERO

con Crema di Burrata, Pomodori Datterini, Capocollo
di Martina Franca Croccante, Crumble di Pane al
Timo e Limone

PARMIGIANA DI MELANZANE

INSALATA VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO

con Spinacino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi,
Zucchine, Peperoni, Olive Nere, Cavolo Viola,
Semi di Zucca, Crostini

INSALATA FILETTI DI TONNO ALLETTERATO

con Rucola, Lattughino, Fagiolini, Patate, Pomodori
Secchi, Frutti del Capperi, Olive Nere, Prezzemolo,
Dressing alla Senape

IL DOLCE

Selezionarne uno

TIRAMISU'

TORTA CAPRESE

Con Gelato

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

DRINK E BEVANDE

Calice di Vino Bianco o Rosso

Acqua Naturale e Frizzante

Cestino di Pane Artigianale

Caffè Espresso

Prezzo per persona 40 euro

Specialità e tariffe potrebbero variare in base alla location e alla numerica

IL MENÙ 4 PORTATE

L'ANTIPASTO DA CONDIVIDERE

DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR

Due Mozzarelle a scelta, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio, Crostino con Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Pomodori Secchi, Carciofi Arrostiti Sott'Olio, Caponata Siciliana, Hummus di Barbabietola, Pesto di Basilico, Focaccia Origano

FOCACCIA

con Origano e Sale di Trapani 🌻

IL PRIMO

Selezionarne uno

RAVIOLI FRESCHI

ripieni di Patate e Pecorino Romano DOP, serviti con Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Tarallo Sbriciolato, Origano Fresco

MEZZE MANICHE

con Gamberi e Calamaretti, Salsa Bisque, Pomodori Datterini, Prezzemolo

IL DOLCE

Selezionarne uno

PANNA COTTA ALLA NOCCIOLA

con Crumble di Nocciole Caramellate

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO

TORTA CAPRESE

con Gelato

IL SECONDO

Selezionarne uno

TAGLIATA DI CHIANINA + € 5

con Patate Arrosto, Carciofi Fritti

FILETTO DI SALMONE

con Crema di Melanzane, Spinaci Saltati, Scorza di Limone

DRINK E BEVANDE

Calice di Vino a partire da 7 € pp

Acqua Naturale e Frizzante

Caffè Espresso

Prezzo per persona 55 euro
Specialità e tariffe potrebbero variare in base alla location e 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,
Varietà di Pomodoro, Pesto di Basilico

Bocconcino di Mozzarella di Bufala
con Filetti di Alici

Ricotta di Bufala
con Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio

Stracciatella Pugliese
con Tartufo Nero sott'Olio

Hummus di Barbabietola
con Semi di Zucca, Focaccia Origano

Caponata Siciliana
con Pane Guttiau

Quinoa
con Soncino, Peperoni in Agrodolce, Avocado,
Olive Taggiasche, Carote,
Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP,
Semi di Zucca

Bresaola di Chinina
con Lattughino, Arancia, Olive Taggiasche,
Caciocavallo Irpino stagionato in Grotta, Riduzione
all'Aceto Balsamico

Salmone Norvegese Affumicato
con Finocchio, Dressing al Prezzemolo e Acciughe,
Crumble di Pane

FRITTI, FOCACCE E CROSTINI

Crocchette di Scarola e Alici
con Ricotta, Patate, Capperi, Olive Taggiasche, servite con
Fonduta di Mozzarella di Bufala Affumicata, Scarola
Croccante

Mozzarellina Fritta
con Salvia Fritta

Crostini
Tomino, Mostarda di Mele e Zucca,
Olio aromatizzato al Tartufo
Stracciatella, Gambero* Scottato, Cavolo Nero
Croccante, Crumble di Pane ai Capperi

PIZZA

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

CUCINA

Ravioli Freschi
ripieni di Patate e Pecorino Romano DOP, serviti con
Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP,
Tarallo Sbriciolato, Origano Fresco

Crema di Zucca
con Caciocavallo Irpino stagionato in Grotta, Spinaci
Saltati, Olio aromatizzato al Timo

Tartare di Manzo
con Tartufo Nero sott'Olio

Burrata Burger
con Chianina, Pancetta Arrotolata, Cime di Rapa,
Ketchup di Peperoni

Salmone
con Crema di Melanzane, Spinaci Saltati,
Scorza di Limone

DOLCI

Tiramisù

Panna Cotta alla Nocciola
con Crumble di Nocciole Caramellate

Torta Caprese

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

Special Cocktails: Bellini, Americano

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

BARBARA BELSANTI
Group Sales & Events Manager
Barbara.belsanti@obica.com

OBICÀ

Mozzarella Bar, Pizza e Cucina

Seguici: @obicamozzarellabar
www.obica.com