



**COLAPASTA**

RISTORANTE PER PASSIONE

**LE GIUSTE IDEE PER LA  
VOSTRA FESTA!!**

C.so Francia, 98 - Collegno (TO)

Tel. e Fax 011 4110629

[www.ristorantecolapasta.it](http://www.ristorantecolapasta.it)

Disponibile in abbinamento ai menù il servizio  
Finger Food: 50 pz. 45 euro - 100 pz. 65 euro  
Ostriche 30 pz 55 euro - Confettata 100 euro

## ♥ BUFFET POMERIDIANO

(minimo 25 persone)

Spritz di Benvenuto

Corolle in brisé, Salatini e Pizzette di sfoglia, Tramezzini al prosciutto, al tonno e vegetariani, Mini Croissant ai cereali e Prosciutto di Parma, Salame Felino e Pancetta Coppata, Pecorino Isolano e Toma di Langa, Focaccia all'extravergine, Crostini all'origano, Salmone marinato alle erbe e burro, Crocchette di patate, Verdurine in tempura

Torta (realizzata da noi)

Sorbetto al limone

Prosecco, Moscato, Arneis, Dolcetto,  
Succhi di frutta, Bibite, Acqua  
Caffè

**EURO 22 ♥**

Spritz di Benvenuto

Corolle in brisé, Salatini e Pizzette di sfoglia, Tramezzini al prosciutto, al tonno e vegetariani, Mini Croissant ai cereali e Prosciutto di Parma, Salame Felino e Pancetta Coppata, Pecorino Isolano e Toma di Langa, Ricotta al forno, Mozzarella di Bufala Focaccia all'extravergine, Crostini all'origano, Salmone marinato alle erbe e burro, Crocchette di patate, Verdurine in tempura

Un primo a scelta tra

- Risotto zafferano e scamorza  
- Agnolottini pancetta e rosmarino  
- Gnocchi alla sorrentina

Fruttino Ghiacciato

Torta (realizzata da noi)

Prosecco, Moscato, Arneis, Dolcetto,  
Succhi di frutta, Bibite, Acqua  
Caffè

**EURO 26 ♥**



## ♥ PRANZO O CENA

Spritz di benvenuto e coccole salate:  
Salame di Felino, Toma di Langa,  
Fritto di calamari, Salmone marinato e  
crostini, Verdure pastellate

Polpo in kataifi e crema di peperone dolce  
Sfogliatina stuzzicante  
Strozzapreti, gamberi, pancetta e olive  
Filetto di maialino Prosecco e mele  
Patate al forno e contorno di stagione  
Sorbetto al limone  
Torta evento o dessert al piatto  
Caffè - Vini e bevande

♥ EURO 40

Filetto di maialino marinato "Homemade"  
Mantecato di baccala all'olio di "tonda iblea"  
Mozzarella di bufala campana e pesto leggero

Strozzapreti e ragù "del pescatore"  
Ravioli di pecorino di Pienza e pinoli  
Brasato di vitella, pere e zenzero  
Patate al forno e contorno di stagione  
Fruttino Ghiacciato  
Torta evento o dessert al piatto  
Caffè - Vini e bevande

♥ EURO 36

Vitello tonnato tradizionale  
Sfogliatina vegetariana  
Panciotti di melanzane e scamorza al  
pomodorino "sciuè-sciuè"  
Arista di maialino e castagne al miele  
Patate al forno e contorno di stagione  
Torta evento o dessert al piatto  
Caffè - Vini e bevande

♥ EURO 30

Battuta di fassone, rucola e grana  
Salmone marinato alle erbe fini  
Soufflé di patate con fonduta leggera  
Sedanini, salsiccia e zucchine trifolate  
Ravioli di pesce spada al profumo di limone  
Involtini di lonza, robiola e olive  
Patate al forno e contorno di stagione  
Torta evento o dessert al piatto  
Caffè - Vini e bevande

♥ EURO 33

Disponibile in abbinamento ai menù  
cocktail di benvenuto e coccole salate  
3 euro a persona

