

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

PARMA DOP

con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Prosciutto di Parma DOP, Rucola

VERDURE

con Mozzarella di Bufala Affumicata, Zucchine, Pomodori Datterini Gialli, Melanzane, Carote, Pesto di Basilico, Pinoli, Basilico Fresco

PROSCIUTTO COTTO

con Mozzarella di Latte di Bufala, Prosciutto Cotto Il Favoloso, Zucchine alla Scapece, Pomodori Verdi Caramellati

FORMAGGI

con Mozzarella di Latte di Bufala, Caciocavallo Stagionato in Grotta, Gorgonzola DOP, Caciotta al Sale Marino, Cialde di Grana Padano DOP

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, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Olive Nere

DEGUSTAZIONE DI SALUMI

Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio

FOCACCIA POMODORI DATTERINI

con Sale di Trapani 🌻, Basilico Fresco

HUMMUS DI PEPERONI ROSSI V

con Clorofilla di Prezzemolo, Carpaccio di Zucchine Marinate, Pane Croccante

CROCCHETTE DI PATATE E 'NDUJA DI SPILINGA

con Mozzarella di Bufala Affumicata, servite con Salsa Verde

INSALATA VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO V

con Lattuga Rossa e Verde, Spinacino, Peperoni in Agrodolce, Fagiolini, Pomodori Datterini Confit, Zucchine Grigliate, Olive Taggiasche, Avocado, Mandorle Tostate, 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

Squacquerone di Romagna DOP al Sale Marino,
Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio,
Tartufo Nero Estivo Sott'Olio, Timo
Crema di Ricotta di Bufala e Zucchine, Filetti di Alici,
Scorza di Limone
Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio
DOP e Origano Fresco ✓

TARTARE DI POMODORO

con Pomodoro Masseria Dauna, Senape, Capperi
Fritti, Burratina Pugliese, Basilico Fritto

PICCOLA DEGUSTAZIONE

Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP,
Caciotta al Sale Marino,
Bocconcino di Mozzarella di Bufala,
Hummus di Peperoni Rossi, Bruschetta con
Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio
DOP e Origano Fresco

ARANCINETTE CACIO E PEPE

con Lime, servite con Stracciatella

LE SPECIALITÀ

Selezionarne una

PACCHERI ALLA SORRENTINA

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

LASAGNA

al Ragù di Chianina

TROFIE AL PESTO DI BASILICO

con Patate, Fagiolini,
Pinoli

IL DOLCE

Selezionarne uno

TIRAMISU'

CHEESECAKE AL LIMONE

with Meringue Crumble

TORTA TENERINA

Torta al Cioccolato Fondente
con Coulis di Lamponi

CULURGIONES FRESCHI

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

SPAGHETTONI BURRO E FILETTI DI ALICI

con Crumble di Pane, Prezzemolo, Stracciatella,
Scorza di Limone

PARMIGIANA DI MELANZANE

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, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio, Bruschetta con Pacchettele di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Pomodori Secchi, Carciofi alla Cafona Sott'Olio, Caponata Siciliana, Hummus di Peperoni Rossi, Pesto di Basilico

FOCACCIA ORIGANO

con Sale di Trapani 🌻

IL PRIMO

Selezionarne uno

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO ESTIVO

con Grana Padano DOP

CALAMARATA

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

IL DOLCE

Selezionarne uno

SEMIFREDDO ALLA PESCA

con Crumble di Nocciole Caramellate

TORTA TENERINA

Torta al Cioccolato Fondente con Coulis di Lamponi

SEADAS

con Miele, Scorza d'Arancia

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

IL SECONDO

Selezionarne uno

BOMBETTE PUGLIESI DI MANZO

con Panatura, Pancetta, Caciocavallo Stagionato in Grotta, Prezzemolo, servite con Gazpacho Italiano, Spinacino Saltato, Crumble di Patate

FILETTO DI BRANZINO GRATINATO

con Gratin alle Alici e Pomodori Datterini, servito con Frutti del Capperone, Pomodori Secchi, Spinacino Saltato, Scorza di Limone, Prezzemolo Fritto

DRINK E BEVANDE

Calice di Vino a partire da 6,5 € pp

Acqua Naturale e Frizzante

Prezzo per persona 65 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

con Bocconcino di Mozzarella di Bufala,
Pomodoro Datterino, Pesto di Basilico

Stracciatella Pugliese con Tartufo Nero sott'Olio

Hummus Di Peperoni V

con Clorofilla di Prezzemolo, Carpaccio di Zucchine Marinate,
Pane Croccante

Caponata Siciliana con Pane Guttiau V

Tartare di Pomodoro

con Pomodoro Masseria Dauna, Senape, Capperi Fritti,
Stracciatella Pugliese, Basilico Fritto

Cheesecake di Peperoni con Olive Taggiasche

Quinoa V

Peperoni in Agrodolce, Avocado, Pacchetelle di Pomodorino
del Piennolo del Vesuvio DOP, Zucchine Gialle Saltate,
Olive Taggiasche, Mandorle Tostate,
Dressing alla Senape con Mela e Sedano

Bresaola di Chinina

con Lattuga Rossa e Verde, Pesche Sciropate, Ravanelli,
Caciocavallo Stagionato in Grotta, Olive Taggiasche,
Dressing all'Aceto Balsamico di Modena IGP

FRITTI, FOCACCE E CROSTINI

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

Arancinette Cacio e Pepe

con Lime, servite con Stracciatella

Crocchette di Patate e 'Nduja di Spilinga

con Mozzarella di Bufala Affumicata, servite con Salsa Verde

Bruschette

Caciotta al Sale Marino, Peperoni al Forno,
Frutto del Capperio in Pastella con Senape, Aceto Balsamico di
Modena IGP

Squacquerone di Romagna DOP al Sale Marino,
Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio,
Tartufo Nero Estivo Sott'Olio, Timo

Crema di Ricotta di Bufala e Zucchine, Filetti di Alici,
Scorza di Limone

Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e
Origano Fresco V

PIZZA

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

CUCINA

Paccheri alla Sorrentina

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

Trofie al Pesto di Basilico

con Patate, Fagiolini, Pinoli

Lasagne al Ragù di Chianina

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

Pasta Fredda

con Trecce di Gragnano IGP, Crema di Pomodori Datterini
Gialli e Rossi, Pomodorini Verdi, Tartare di Gambero
al Lime e Finocchietto

Calamarata

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

Burger

con Chianina, Stracciatella Pugliese,
Pancetta Arrotondata, Rucola, Zucchine alla Scapece,
Ketchup di Pomodoro Fresco

Bombette Pugliesi Di Manzo

con Panatura, Pancetta, Caciocavallo Stagionato in
Grotta, Prezzemolo, servite con Gazpacho Italiano,
Spinacino Saltato, Crumble di Patate

DOLCI

Tiramisù

Torta Tenerina

Torta al Cioccolato Fondente con Coulis di Lamponi

Tartelletta

con Crema al Limone

Tartelletta

con Crema Pasticcera e Frutti di Bosco

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 FERRAILO
Sales & Events Manager
viridiana.ferraiolo@obica.com

OBICÀ

Mozzarella Bar, Pizza e Cucina

Seguici: @obicamozzarellabar
www.obica.com