

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
Pomodori Datterini con Basilico Fresco

DRINK E BEVANDE

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG Prior 2021
Bortolomiol - Glera VENETO

Acqua Naturale e Frizzante

Prezzo per persona a partire da 20 euro
Specialità e tariffe potrebbero variare in base alla location

LA PIZZA OBICÀ

MASSIMO 15 PAX

L'ANTIPASTO

DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR

Due Mozzarelle a scelta

Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina IGP, Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi, Mortadella Bologna IGP, Crostino con Pomodori Datterini e Basilico Fresco, Pomodori Secchi, Carciofi Arrostiti Sott'Olio, Hummus di Barbabietola, Pesto di Basilico, Focaccia Origano

LE PIZZE

Selezionarne una

BUFALA DOP

con Pomodoro Biologico, Basilico Fresco

VERDURE

con Mozzarella di Bufala Affumicata, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Pomodori Datterini, Zucca

FORMAGGI

con Mozzarella di Bufala, Provolone del Monaco DOP, Gorgonzola DOP, Pecorino Romano DOP, Cialde di Parmigiano Reggiano DOP al Basilico

CRUDO DI PARMA DOP

con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Rucola

'NDUJA E STRACCIATELLA

con Mozzarella di Bufala, Patate, Pomodori Datterini, Peperone Caramellato, Cialde di Parmigiano Reggiano DOP

MORTADELLA BOLOGNA IGP E PISTACCHI SICILIANI

con Mozzarella di Bufala, Provolone del Monaco DOP, Scorza di Limone

IL DOLCE

TIRAMISÙ

DRINK E BEVANDE

Acqua Naturale e Frizzante

Caffè Espresso

Prezzo per persona a partire da 30 euro
Specialità e tariffe potrebbero variare in base alla location

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 IGP, Salame Piacentino DOP, Mortadella Bologna IGP

HUMMUS DI BARBABIETOLA

con Semi di Zucca, Focaccia Origano

INSALATA TONNETTO ALLETTERATO

con Rucola, Lattughino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Patate, Carote Viola, Olive Taggiasche, Dressing al Prezzemolo e Acciughe

QUINOA

con Soncino, Ceci, Avocado, Zucca, Pomodori Datterini Confit, Senape con Mela e Sedano

PARMIGIANA DI MELANZANE

FOCACCIA

Origano e Sale di Trapani

IL DOLCE

TIRAMISU'

DRINK E BEVANDE

Calice di Vino Bianco o Rosso

Acqua Naturale e Frizzante

Prezzo per persona a partire da 35 euro
specialità e tariffe potrebbero variare in base alla location

IL MENÙ 3 PORTATE

L'ANTIPASTO

Selezionarne uno

CAPRESE RIVISITATA

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

GUAZZETTO DI CALAMARI E MOSCARDINI

con Pomodoro Biologico, Polenta Grigliata

CROCCHETTE DI PROSCIUTTO COTTO E PARMIGIANO REGGIANO DOP

con Burrata Affumicata, Crema di Peperone in Agrodolce, Peperone Crusco di Senise IGP

PICCOLA DEGUSTAZIONE

Prosciutto Crudo di Parma DOP, Salame Siciliano con Pistacchio, Bocconcini di Mozzarella, Caciocavallo Ragusano, Crostini con Pomodori Datterini e Basilico Fresco

LE SPECIALITÀ

Selezionarne uno

SCHIAFFONI

con Pomodoro Biologico e Mozzarella di Bufala

PARMIGIANA DI MELANZANE

FREGOLA SARDA

con Calamari, Moscardini, Salsa di Pomodoro Biologico, Crostini

LASAGNETTA

al Ragù

CREMA DI ZUCCA

con Spinaci, Pecorino Romano DOP, Crostini

INSALATA VERDURE

con Rucola, Lattughino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Patate, Carote Viola, Olive Taggiasche, Dressing al Prezzemolo e Acciughe

IL DOLCE

Selezionarne uno

TIRAMISÙ

TORTA DI RICOTTA DI BUFALA

con Caramello di Marron Glacé

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 a partire da 35 euro
Specialità e tariffe potrebbero variare in base alla location

IL MENÙ 4 PORTATE

L'ANTIPASTO 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

VERDURE DI STAGIONE

Grigliate e al Forno

SELEZIONE DI SALUMI

Prosciutto Crudo di Parma DOP, Bresaola di Chianina IGP, Salame Piacentino DOP, Mortadella Bologna IGP

FOCACCIA

Con Origano e Sale di Trapani

IL PRIMO

Selezionarne uno

RAVIOLI DI RICOTTA, MENTA E ZAFFERANO

con Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP e Funghi Porcini

CALAMARETTI DI GRAGNANO

con Gamberi, Salsa Bisque, Crema di Patate, Timo

GNOCCHI PATATE

con Fonduta di Camembert di Bufala, Gorgonzola DOP, Pere Caramellate, Noci

IL SECONDO

Selezionarne uno

PETTO DI POLLO NOSTRANO

con Patate Novelle, Pomodori Datterini Confit, Salsa Yogurt e Lime

BRANZINO

con Porcini, Patate Arrosto, Pomodori Datterini Confit

TAGLIATA DI MANZO + € 5

con Patate Arrosto, Carciofi Fritti

IL DOLCE

Selezionarne uno

TIRAMISÙ

TORTA CAPRESE

con Gelato

TORTA DI RICOTTA DI BUFALA

con Caramello di Marron Glacé

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

DRINK E BEVANDE

Calice di Vino a partire da 5 € pp

Acqua Naturale e Frizzante

Caffè Espresso

Prezzo per persona a partire da 55 euro
Specialità e tariffe potrebbero variare in base alla location

FINGER FOOD

SELEZIONE DI 7 O 10 SPECIALITÀ

MOZZARELLA BAR

Caprese Rivisitata
con Bocconcino di Mozzarella di Bufala,
Quattro Varietà di Pomodoro, Pesto di Basilico

Bocconcino di Mozzarella di Bufala
con Filetti di Alici

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

Ricotta di Bufala,
Mortadella di Bologna IGP, Pistacchi Siciliani

Stracciatella Pugliese
con Tartufo Nero sott'Olio

Hummus di Barbabietola
con Semi di Zucca, Focaccia Origano

Salmone Affumicato delle Isole Orcadi
con Finocchio, Dressing al Prezzemolo e Acciughe,
Crumble di Pane

Quinoa
con Soncino, Ceci, Avocado, Zucca, Pomodori Datterini
Confit, Senape con Mela e Sedano

Bresaola di Chianina
con Indivia, Arance, Camembert di Bufala, Olive
Taggiasche, Dressing all'Aceto Balsamico

Guazzetto di Calamari e Moscardini
con Pomodoro Biologico, Polenta Grigliata

FRITTI, FOCACCE E CROSTINI

**Crocchette di Prosciutto Cotto e
Parmigiano Reggiano DOP**
con Burrata Affumicata, Crema di Peperone in Agrodolce,
Peperone Crusco di Senise IGP

Crocchetta di Patate e 'Nduja

Mozzarellina Fritta
con Salvia Fritta

Crostini
Pomodori Datterini e Basilico Fresco
Camembert di Bufala, Tartufo Nero e Pere Caramellate
Mortadella Bologna IGP, Burrata Affumicata
e Pistacchi Siciliani

PIZZA

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

CUCINA

Raviolo di Ricotta, Menta e Zafferano
con Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP e
Funghi Porcini

Fregola Sarda
con Calamari, Moscardini, Salsa di Pomodoro Biologico,
Crostini

Crema di Zucca
con Spinaci, Pecorino Romano DOP, Crostini

Polpettina di Manzo e Salsiccia
con Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP e Timo

Tartare di Manzo
con Tartufo Nero sott'Olio

Burrata Burger
di Chianina, con Pancetta Affumicata,
Cavolo Viola Marinato, Peperoni, Salsa di Avocado

DOLCI

Tiramisù

Torta di Ricotta di Bufala
con Caramello di Marron Glacé

Torta Caprese

Macedonia di Frutta Fresca

Quotazione su richiesta

Specialità e tariffe potrebbero variare in base alla location

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

VIRIDIANA FERRAILO
Sales & Events Manager Cagliari
eventicagliari@obica.com

OBICÀ

Mozzarella Bar, Pizza e Cucina

Seguici: @obicamozzarellabar
www.obica.com