

# 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 MILANO, FIRENZE, ROMA E PALERMO.**

# 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 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

#### **CRUDO DI PARMA DOP**

con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Rucola

#### **VERDURE**

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

#### **FUNGHI PORCINI**

con Mozzarella di Bufala, Zucca,  
Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

#### **FORMAGGI**

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

**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

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

# LA DEGUSTAZIONE OBICA

---

## 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

MINI 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

#### TORTINO DI PATATE E

#### MORTADELLA DI BOLOGNA IGP

con Ricotta di Bufala, Pistacchi Siciliani, Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP

#### PICCOLA DEGUSTAZIONE

Prosciutto Crudo di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Hummus di Barbabietola, Camembert di Bufala, Bocconcino di Mozzarella, Crostino 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 di Chianina

#### 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 40 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*

### TORTELLO DI ZUCCA

con Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP  
Funghi Porcini e Timo

### CALAMARETTI DI GRAGNANO

con Gamberi, Salsa Bisque,  
Crema di Patate, Timo

### GNOCCHI DI 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 CHIANINA + € 5

con Patate Arrosto, Carciofi Fritti

## IL DOLCE

*Selezionarne uno*

### SEMIFREDDO AL TORRONCINO

### FRANGIPANE ALLE MANDORLE

con Mascarpone alla Vaniglia

### TORTA CAPRESE

con Gelato

## DRINK E BEVANDE

Calice di Vino a partire da 5 € pp

Acqua Naturale e Frizzante

Caffè Espresso

Prezzo per persona a partire da 60 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

**Salmone Affumicato delle Isole Orcadi**  
con Rucola, Ravanelli, Mandorle, Arancia Confit, Dressing al Miele  
e Senape

**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**  
Camembert di Bufala, Tartufo Nero e Pere Caramellate  
Stracciatella, Gambero Scottato e Carciofo Fritto  
Mortadella Bologna IGP, Burrata Affumicata e Pistacchi Siciliani

## PIZZA

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

## CUCINA

**Tortello di Zucca**  
con Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP  
Funghi Porcini e Timo

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

**Crema di Zucca**  
con Spinaci, Pecorino Romano DOP, Crostini

**Polpettina di Chianina e Salsiccia**  
con Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP e Timo

**Tartare di Chianina**  
con Tartufo Nero sott'Olio

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

## DOLCI

**Tiramisù**

**Frangipane alla Mandorle**  
con Mascarpone alla Vaniglia

**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

CRISTINA PERCONTE  
Sales & Events Manager Firenze  
*eventifirenze@obica.com*

# OBICÀ

Mozzarella Bar, Pizza e Cucina

Seguici: @obicamozzarellabar  
[www.obica.com](http://www.obica.com)