



LA CUCINA DI GIORGIO

PIZZA & CATERING

Ciudad de México - Metepec



En La Cucina Di Giorgio queremos brindarte una experiencia de sabores mediterráneos, desde una deliciosa Pízza hasta una exquisita Paella, preparada bajo el proceso tradicional y llevarla a tu hogar o lugar de evento.

En La Cucina Di Giorgio utilizamos los ingredientes más frescos y de primera calidad, cocinados por nuestras manos experimentadas en la alta cocina y pizzas gourmet, logrando que tus invitados estén 100% satisfechos con nuestro producto.

La selección de nuestros perfectos ingredientes, los llevarán en un viaje desde la Pízza tradicional italiana hasta los exóticos sabores gourmet, viviendo la experiencia de la preparación en el momento, al degustar los diferentes platillos que tenemos para tí y tus invitados.



Margherita

Tradicional pizza de queso mozzarella y albahaca sobre salsa de jitomate



Boscaiola

Pizza de chorizo argentino sobre una cama de champiñones, queso mozzarella y salsa de jitomate



Riviera

Deliciosa combinación de Jamón de pierna, jitomate bola y orégano sobre queso mozzarella y salsa de jitomate



Pepperonni

Sabrosa pizza de pepperonni, queso mozzarella y salsa de jitomate



Marinara

Exquisita pizza de camarones, arúgula fresca, queso parmesano, queso mozzarella y salsa de jitomate



Vegetariana

Ligera pizza de calabacitas, cebolla cambray, aceitunas negras, pimienta rojo, queso mozzarella y salsa de jitomate



Hawaiana

Un clásico, jamón de pierna y trocitos de piña, con queso mozzarella y Salsa de jitomate



4 Formaggio

Gran combinación de quesos mozzarella, panela, gorgonzola y parmesano



Fresca

*Una pizza diferente,
 queso mozzarella,
 Jamón de pierna,
 jamón serrano,
 arúgula fresca y
 queso parmesano*



Bianca

*Exclusiva pizza de
 pera, queso
 gorgonzola, nuez y
 albahaca fresca sobre
 queso mozzarella*



*Portobello y
 Alcachofas*

*Excepcional pizza
 gourmet, resultado de
 una combinación de
 hongo portobello,
 corazones de
 alcachofa y cebolla
 morada, con queso
 mozzarella*



Higo

*Exclusiva pizza con
 la famosa mermelada
 de higo de la casa,
 queso gorgonzola,
 espárragos salteados,
 jamón serrano y
 queso parmesano*



Frutas

Deliciosa pizza con nutella cubierto con frutas frescas: plátano, higo o fresa



Almendras

Fina pizza con nutella y almendras fileteadas



Chocolate Blanco

Dulce pizza con nutella y chispas de chocolate blanco



Chantillí

Combinación de crema chantillí y chocolate blanco cubierto con fresas



Blanco y Negro

Dulce combinación de crema chantillí y chocolate blanco cubierto con chispas de chocolate



Infantiles

Diversas y deliciosas pizzas con Nutella cubierta con chispas de colores, galletas Oreo o lunetas de chocolate



Insalata



Espinacas

Exquisita combinación de hojas de espinaca fresca, nueces, arándanos y queso gorgonzola, con un aderezo de yogurt natural y mostaza ancienne



Lechugas Mixtas

Deliciosa combinación de lechugas frescas, jitomate cherry, queso panela y champiñones, acompañada con vinagreta balsámica



Capresse

Italianísima insalata de jitomate bola, queso mozzarella fresco, con un aderezo de aceite de oliva, albahaca y queso parmesano



Rústica

Una ensalada diferente, calabacita, champiñones, pimienta roja, espárragos, alcachofa y cebolla morada, calentada a la plancha



Bolognesa

La pasta de su elección cocida al dente, bañada con salsa de jitomate con carne y especias



4 Formaggio

La pasta de su elección cocida al dente, cubierta con una exclusiva combinación de cuatro quesos para una exquisita salsa



Alfredo

La pasta de su elección cocida al dente, acompañada de la tradicional Salsa de bechamel con jamón de pierna



Funghi

La pasta de su elección cocida al dente, con una deliciosa salsa de hongo portobello, champiñón y nueces



Altri alimenti



Pierna al horno

Deliciosa pierna de cerdo marinada con la receta especial de la casa, horneada pacientemente y acompañada con papas y cebollas cambray, con tortillas de maíz blanco y salsas de mango con chile habanero y piña con chile serrano



Paella

Exquisito arroz a la valenciana de carnes y mariscos, con chistorra blanca y roja, pollo, carne de res y carne de cerdo, almejas, mejillones, calamares y camarones, cocido en un caldo especial de la casa



Fideuá

Sabrosa combinación de fideos con filete de atún, calamares y camarones



- ❖ El servicio básico consta de pizzas de acuerdo con el plan contratado y dos ensaladas.
- ❖ Elaboramos pizzas estilo italiano, con productos sanos, frescos y de calidad, con los sabores tradicionales de La pizza en ITALIA, cualquier antojo que desee probar no existe inconveniente de hacer.
- ❖ Elija dos variedades de ensalada de nuestras cuatro especialidades.
- ❖ Se ofrecen cuatro tipos de pasta y 4 salsas diferentes. Seleccione las dos de su preferencia. Este servicio tiene un costo adicional.
- ❖ Nuestro servicio incluye los hornos, las bases para pizza (tablas de madera), las ensaladeras y los utensilios necesarios para servirse bajo un esquema de Buffet, donde los invitados se sirven directamente; o bien, mediante un esquema de Cocktail en un estilo más informal, con un flujo continuo de Pizzas ligeras con sabores gourmet a modo de degustación, si usted tiene contratado el servicio de meseros.
- ❖ El servicio de catering consiste en la elaboración y presentación de pizzas y ensaladas, por lo que no están incluidos platos, cubiertos, bebidas y personal de apoyo.
- ❖ Generalmente trabajamos en la cocina, ya sea de casa o salones de fiesta, siempre y cuando no tenga piso de madera; sin embargo, también podemos trabajar en el jardín o patio, de preferencia cubierto, con el fin de proteger los alimentos, ya que las pizzas y ensaladas se preparan en el momento.



- ❖ El servicio es un flujo continuo de pizzas con una duración de 1 a 2 horas (dependiendo de la cantidad de personas), a partir de la hora que se empieza a servir. Nosotros llegamos una hora antes de la hora en que nos indiquen que debemos empezar a servir.
- ❖ La reserva de la fecha se realiza mediante el depósito de un anticipo a nuestra cuenta (y envío del comprobante) del 50% del total contratado, independientemente de que el número de personas se puede actualizar hasta dos días antes de la fecha del evento. La diferencia se liquida al finalizar el evento.
- ❖ Usted puede cancelar el evento a más tardar 72 horas antes de la fecha reservada, en caso contrario, se aplicará un cargo del 50% del anticipo.
- ❖ Contamos con facturación.
- ❖ Banco: Banamex
Sucursal: 5983
Cuenta número: 90239431258
CLABE Interbancaria: 002180902394312585
Giorgio Andrea Corte Trufello



Ciudad de México - Metepec

 lacucinadigiorgio
 @CucinaDiGiorgio

eventos@lacucinadigiorgio.com.mx
giorgiocorte@hotmail.com

Cel. (722) 758 53 49

Cel. (55) 280 380 18