

MENU' di NATALE E CAPODANNO 2016

Su Prenotazione



LASAGNE e CRESPELLE

1,40 hg

€ 1,80 cad.

- * Bolognese con Ragu' di Reale di Manzo
- * Valdostana con Cotto e Fontina Aosta DOP
- * Radicchio trevisano Speck e Taleggio DOP
- * Carciofi menta selvatica e scaglie di Grana
- * Magro con Ricotta vaccina e Spinaci
- * Coste formaggio Montasio e Nocciole DOP
- * Zucca Mantovana Funghi ed erbe
- * Salmone affumicato, Mazzancolle e Polpa di granchio aromatizzati all'aneto

I NOSTRI RAVIOLI € 1,80 hg

- Agnolottini del Plin di Carne o di Magro
- Langaroli per Brodo
- Tortellini Emiliani per brodo
- Ravioli di Magro, Ricotta Spinaci
- Borragine e Noci
- Carciofi e Ricotta
- Castagne e Pancetta con farina di castagne
- Zucca e Amaretti
- Quadrati Maremmani (Scarola Erbe e Ricotta pecora)
- Pere e Gorgonzola
- Quadrati Sardi (Ricotta e Limone)
- Fichi e Crudo
- Radicchio e Stracchino
- Cardi e Nocciole
- Porri e salsiccia
- Porcini e Patate con farina di castagne

IL RAVIOLO di SESTO CALENDE De.Co. € 2,20hg
al PERSICO di LAGO, GAMBERI di FIUME e MENTA

IL RAVIOLO DI VARESE € 2,20hg
alla TOMA NOSTRANA, MIELE VARESINO DOP E NOCI

IL RAVIOLO DI MILANO € 2,20hg con OSSOBUCCO
alla MILANESE secondo ricetta tradizionale

- * Tagliolini, Tagliatelle, Pappardelle € 0,90 hg
- * Tagliatelle alle castagne € 1,20 hg
- * Tagliolino al nero di seppia € 1,20 hg
- * Gnocchi alla Romana Classici € 2,00 hg
- * Gnocchi di Semola al Prosciutto € 2,00 hg
- * Passatelli Romagnoli per Brodo € 1,80 hg
- * CANNELLONI di CARNE, MAGRO o FUNGHI € 1,90 hg

I NOSTRI SUGHI PER ACCOMPAGNARE I RAVIOLI

- * Ragù di Reale di Manzo € 1,40hg
- * Pesto al Pistacchio/ Noci/Nocciole € 2,50 hg
- * Fonduta con Prosciutto cotto, Fontina e Funghi € 1,40hg
- * Sugo suggerito per il RAVIOLO di MILANO con fondo bruno, cipolla caramellata e timo € 1,80hg
- * Suggerito per il RAVIOLO di SESTO con olio oliva, scalogno, scorza di limone, pepe, menta e prezzemolo € 2,50hg
- * Suggerito per il RAVIOLO DI VARESE al pesto di noci € 2,50hg

ANTIPASTI

- * Flan alle verdure con zabaione al parmigiano € 2,50cad
- * Insalata russa tradizionale € 1,80hg
- * Vitello tonnato € 3,00hg
- * Terrina di pollo con verza, uvetta e noci € 3,00hg
- * Patè di fegato di Vitello della Casa € 3,50hg
- * Cocktail di gamberi € 2,40hg
- * Tartare di Polpo emulsionato lime e pinoli € 3,00hg
- * Cipolla bianca ripiena € 1,80 cad

ESCLUSIVO: Panettone Gastronomico 6 gusti originali da KG. € 4,20 hg

SECONDI con CONTORNI

- * Filetto di Pescatrice con crema al balsamico e panatura di nocciole tostate € 3,40hg
- * Filetto di Fassona intrecciato con tris di verdure caramellate e mirtilli rossi € 3,40hg

CAPODANNO MENÙ GRAN BUFFET

€ 15 a persona

Bis di Antipasti a scelta
Bis di Primi a scelta
Bis di Secondi scelti da noi:
*Filetto di pescatrice al balsamico e nocciole
Cotechino e Lenticchie*



PER INFO E PRENOTAZIONI 0331 924 981 da lunedì a sabato dalle ore 7,30 alle 19,00 continuato