



PRENOTAZIONI ENTRO IL 19 DICEMBRE

# Menu di Natale

il taglio giusto

## ANTIPASTI

- Panettone gastronomico
- Crostatine gamberi e salmone
- Tartine assortite
- Capesante gratinate
- Vol au vent ai carciofi e bacon
- Vol au vent alla fonduta
- Tortino di patate, asparagi e brie
- Vitello tonnato
- Flan di zucca

## PATÉ

- Paté di fegato classico
- Paté di tonno e rucola
- Paté di prosciutto
- Medaglioni di paté

## INSALATE

- Insalata russa
- Insalata capricciosa
- Insalata russa di pesce
- Cocktail di gamberi

## PESCE

- Tartare di salmone con cremoso di formaggio all'arancia
- Tartare di spada con agrumi
- Insalata di mare
- Polpo con patate
- Gamberi al vapore
- Salmone canadese affumicato selvaggio


## RAVIOLI

- Casoncelli fatti a mano
- Agnolotti al brasato
- Tortelli al cappone
- Ravioloni di magro
- Tortellone nero con baccalà mantecato e gamberoni

## SALUMI

- Culatello di Zibello
- Prosciutto crudo Sant'Ilario 30 mesi
- Salame nostra produzione
- Galantina di vitello con tartufo e non
- Bresaola della Valtellina
- Bresaola nostra produzione
- Coppa piacentina
- Lingua
- Cotto gran biscotto gourmet
- Pancetta arrotolata di Parma
- Lardo
- Prosciutto cotto fumé

## PRIMI PIATTI

- Lasagne alla bolognese
  - Lasagne al radicchio, toma piemontese e lamelle d'asparago
  - Crespelle prosciutto e formaggio
  - Crespelle viola ai mirtili, salsiccia e brie
  - Crespelle nere con salmone e zucchine
  - Cannellone di pasta fresca con pere, zola e noci
  - Manfrigola alla valtellinese
- 



## SECONDI PIATTI COTTI

### Carne

- Cappone al forno
- Cappone disossato ripieno con castagne, funghi porcini e spinaci
- Magatello di vitello con cime di rapa e salsiccia
- Faraona con ripieno di pasta di salame e finocchietto selvatico
- Filetto di maialino da latte avvolto nello speck su crema di passion fruit

### Pesce

- Coda di rospo su salsa di zafferano, lime e pepe rosa
- Tagliata di tonno con insalatina di agrumi

## MACELLERIA\*

- Cappone, faraona e anatra nostrani
- Cappone e faraona disossati con ripieno delicato
- Cappone ripieno con castagne
- Rollè di coniglio ripieno con verdure, salsiccia monzese, crudo e provola
- Sella di vitello
- Tasca di vitello con ripieno delicato, funghi, noci e salsiccia
- Faraona ripiena prugne e mele
- Gran bollito misto di castrato piemontese
- Tacchina nera

\*CARNE PROVENIENTE DAL NOSTRO ALLEVAMENTO **TENUTA IL FERRO ROSSO**

## I NOSTRI FORMAGGI

- Assortimento di formaggi italiani e francesi da degustare o da abbinare a salsine mostardate
- Torta zola e mascarpone

## DOLCI

- Panettone e Pandoro di pasticceria veronese (*Scarpato*)
- Chicche alla frutta o ai liquori
- Delizie e prelibatezze di cioccolato

PRENOTAZIONI ENTRO IL 19 DICEMBRE

**Mariano Comense**  
Piazza Roma, 79  
+39 031 3556524

**Cantù**  
Via Manzoni, 14  
+39 031 712237

info@iltagliogiusto.com • [www.iltagliogiusto.com](http://www.iltagliogiusto.com) •  @iltagliogiusto

