



il vostro natale... con noi

Menù di Natale



SI ACCETTANO PRENOTAZIONI ENTRO VENERDÌ 18 DICEMBRE

Antipasti

- Panettone gastronomico
- Crostatine gamberi e salmone
- Tartine assortite
- Trancio di salmone in bellavista
- Capesante gratinate al nero di seppia
- Vol au vent alla fonduta
- Vol au vent ai carciofi
- Tentacolo di polpo allo chardonnay con patate al timo
- Flan di zucca
- Sfogliatina di ricotta al pecorino e pistacchi con marmellata di arance e cipolle
- Vitello tonnato
- Bicchierini di pesce con russa imperiale
- Bicchierini di prosciutto cotto con insalata russa

Patè

- Patè di fegato classico
- Patè di tonno e rucola
- Patè di prosciutto
- Medaglioni di patè

Insalate

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

Pesce

- Tartare di salmone con cremoso di formaggio all'arancia
- Tartare di tonno con agrumi e pistacchi
- Insalata di mare
- Polpo con patate
- Gamberi al vapore
- Salmone canadese affumicato Red King
- Carpaccio di spada
- Carpaccio di tonno

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 al Barolo
- Lingua
- Cotto gran biscotto gourmet
- Pancetta arrotolata di Parma
- Lardo



Primi piatti

- Lasagne alla bolognese
- Lasagne alle verdure
- Lasagne verdi con radicchio, zola e noci
- Crespelle prosciutto e formaggio
- Crespelle alle castagne con lardo e castelmagno
- Crespelle nere con triglie, zucchine e zafferano
- Cannellone saraceno ripieno alla valtellinese e julienne di speck

Ravioli

- Casoncelli fatti a mano
- Agnolotti al brasato
- Tortelli al cappone
- Ravioloni di magro
- Raviolone al salmone (prenotabili entro venerdì 11 dicembre)

Secondi piatti cotti

- Cappone al forno
- Cappone disossato alle castagne
- Faraona ripiena prosciutto crudo e prugne glassata al calvados
- Filetto di vitello gratinato agli asparagi e asiago
- Tagliata di manzo con carciofi, caciocavallo e riduzione al chianti

- Magatello ripieno speck, mirtilli e funghi
- Girella di branzino lardellata con spinaci e vellutata di zucca
- Filetto di merluzzo in crosta di pistacchi

Macelleria

- Cappone faraona e anatra nostrani
- Cappone e faraona disossati con ripieno delicato
- Cappone ripieno con castagne, lardo di colonnata e cipolle rosse
- Bauletto di cappone con pinoli e uvetta
- Faraona ripiena con carciofi, salsiccia dolce e mostarda di ciliegie
- Coniglio ripieno con albicocche e mandorle
- Sella di vitello
- Spinacino di vitello ripieno con speck taleggio e noci
- Rotolo di vitello con asparagi, uovo e fontina
- Battuta al coltello di fassona piemontese
- Gran bollito misto di castrato piemontese
- Capretto da latte nostrano (su ordinazione)
- Tacchina nera (su ordinazione)

Carne proveniente dal nostro allevamento della *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
- Tartufi e torroni piemontesi
- Delizie e prelibatezze di cioccolato

Piazza Roma, 79 - 22066 Mariano Comense
Tel. +39 031 3556524
Via Selvaregina, 5 - 22063 Cantù
Tel. +39 031 712237
E-mail: info@iltagliogiusto.com
www.iltagliogiusto.com

