

Menù di Natale



SI ACCETTANO PRENOTAZIONI ENTRO DOMENICA 19 DICEMBRE

ANTIPASTI

- Panettone gastronomico
- Crostatine gamberi e salmone
- Tartine assortite
- Trancio di salmone in bellavista
- Capesante gratinate
- Vol au vent alla fonduta
- Vol au vent al cremoso di zucca e speck
- Flan di zucchine
- Flan di zucca
- Tortino trevisana zola e noci
- Vitello tonnato
- Bicchierini di pesce con russa imperiale
- Bicchierini di prosciutto cotto con insalata russa

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 selvaggio
- Carpaccio di spada
- Carpaccio di tonno

PATÈ

- 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

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

PRIMI PIATTI

- Lasagne alla bolognese
- Lasagne alle verdure
- Lasagne verdi con carciofi olive e mandorle
- Crespelle prosciutto e formaggio
- Crespelle biette raschera e melagrana
- Crespelle polpa di granchio e zucchine
- Cannellone al limone con baccalà patate e pomodorini confit
- Vellutata di zucca

SECONDI PIATTI COTTI

- Cappone al forno
- Cappone disossato ripieno zucca salsiccia monzese e spinaci
- Faraona ripiena prugne e mele
- Stinco intero di vitello al forno (4-6 persone)
- Tagliata di manzo con salsa teriyaki e caponatina di verdure
- Fagottini con castagne e funghi
- *****
- Filetto di ombrina con pomodorini pachino su crema di piselli

I NOSTRI FORMAGGI

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

RAVIOLI

- Casoncelli fatti a mano
 - Agnolotti al brasato
 - Tortelli al cappone
 - Ravioloni di magro
 - Raviolone salmone e lime al nero di seppia*
- *PRENOTABILI ENTRO VENERDÌ 10 DICEMBRE

MACELLERIA*

- Cappone faraona e anatra nostrani
- Cappone e faraona disossati con ripieno delicato
- Cappone ripieno con castagne
- Faraona ripiena con albicocche e mandorle
- Sella di vitello
- Spinacino di vitello con ripieno delicato
- Rotolo di vitello con verdure crude salsiccia e provola
- Gran bollito misto di castrato piemontese
- Tacchina nera (su ordinazione)

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

I DOLCI

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

Mariano Comense MACELLERIA

Piazza Roma, 79
22066 Mariano Comense
Tel. +39 031 3556524

Cantù MACELLERIA

Via Manzoni, 14
22063 Cantù
Tel. +39 031 712237

Mariano Comense LINEA GREEN

Piazza Roma, 91
22066 Mariano Comense
Tel. +39 031 5007175

E-mail: info@iltagliogiusto.com
www.iltagliogiusto.com