

Salumi al taglio per aperitivo

- Salame mantovano gr 800/1000
- Salame Vecchio Varzi gr 700/900
- Salame felino gr 800/1000
- Trancio di speck della Val Sarentino

Piatto di formaggi con:

- Gorgonzola dolce
- Fontina Aosta d'alpeggio
- Parmigiano Reggiano 30 mesi
- Castelmagno d'alpeggio
- Erborinato stagionato
- Pecorino di Fossa
- Prafiorito Altoatesino
- Robiola di langa 2 latt
- Robiola di langa 3 latt
-
-

accompagnati da mostardine di frutta
o miele di acacia e di castagno di Cantello.

Affettato prenotato

SI	NO
----	----

Pane prenotato

SI	NO
----	----

Macelleria prenotata

SI	NO
----	----

Macelleria ritiro il



GASTRONOMIA RISETTI
via Turconi 10/B - 21050 Cantello - VA
Tel.0332 417450 Fax.0332417450
e-mail: info@enogastronomiarisetti.com



WWW.ENOGASTRONOMIARISETTI.COM

TICKET CONVENZIONATI
SODEXHO-PASS • PELLEGRINI
TICKET RESTAURANT

PRENOTAZIONE

DA EFFETTUARE ENTRO IL **22 DICEMBRE**

NOME E COGNOME

TELEFONO

Ritiro il alle ore



*Vi augura
Buon Natale
e Vi presenta*

IL **MENU**
DELLE **FESTE**

NEGOZIO CONVENZIONATO CON TICKET

QUANTITÀ PORZIONI	ANTIPASTI FREDDI
.....	Patè Maison
.....	Terrina di piccione con foie gras e amarene
.....	Medaglioni di foie gras
.....	Medaglioni di salmone in bellavista
.....	Aragosta in Bellavista
.....	Aragosta alla Catalana
.....	Baccalà mantecato su sformatino di polenta (servire caldo)
.....	Salmone affumicato speciale
.....	Salmone fresco marinato agli agrumi
.....	Insalatona di mare
.....	Cocktail di gamberetti
.....	Galantina di vitello
.....	Culatello
.....	Veneziana gastronomica
.....	Tartine assortite
.....	Vitello tonnato
.....	Insalata di nervetti con cannellini
.....	Insalata russa
.....	Insalata capricciosa
.....	
QUANTITÀ PORZIONI	ANTIPASTI CALDI DA RISCALDARE
.....	Lumache alla Bourgogne
.....	Capesante al gratin

QUANTITÀ PORZIONI	PRIMI PIATTI
.....	Ravioli al brasato
.....	Cappelletti di Natale
.....	Raviolini Plin piemontesi
.....	Ravioli Pansotto Ligure
.....	Lasagne al ragù
.....	Lasagnetta con ragù di mare
.....	Cannelloni ai carciofi e parmigiano
.....	Crespelle di grano saraceno ai funghi
.....	Crespelle di grano saraceno con bitto e verze
.....	Fagottini con ricotta e spinaci
.....	
QUANTITÀ PORZIONI	CONTORNI
.....	Funghi trifolati
.....	Carciofi saltati
.....	Verdure grigliate
.....	Verdure miste saltate
.....	
QUANTITÀ PORZIONI	TORTE DI FORMAGGIO
.....	Torta zola, noci, mascarpone
.....	Torta zola, pere, pinoli
.....	Torta zola e marron glacé

QUANTITÀ PORZIONI	SECONDI PIATTI DI PESCE DA PRENOTARE LA SETTIMANA PRIMA
.....	Trancetto di salmone delicato con crema ai carciofi
.....	Filetto di branzino fresco con agrumi e mandorle
.....	Filetto di orata fresco con frutti di mare
.....	Salmone in crosta con crema di formaggio e zucchine
.....	Pesce spada alla mediterranea
QUANTITÀ PORZIONI	SECONDI PIATTI DI CARNE
.....	Cappone ripieno con castagne
.....	Filetto alla Wellington in crosta
.....	Roast - beef all'inglese
.....	Rotolo di Coniglio disossato con carciofi e prosciutto cotto
.....	Coscetta di faraona disossata e farcita ai funghi
.....	Anatra disossata ripiena all'arancia
.....	Filetto di manzo Cantellese* marinato da crudo e spadellato con funghi porcini
.....	
* allevato dall'Azienda Agricola Bergamo di Cantello	