Piatto Speciale della nostra macelleria

Fondue di carne

.....	Bourguignonne a porzione (gr. 250)	€ 12,50
.....	Chinoise a porzione (gr. 250)	€ 12,50

Compreso 4 tipi di salsa

.....	Salsa Cocktail	.....	Salsa Tonnata
.....	Salsa al pepe verde	.....	Salsa Barbecue

..... Filetto di manzo Cantellese* marinato da crudo e spadellato con funghi porcini

Dolci

.....	Crema mascarpone	€ 3,00
.....	Panna cotta	€ 3,00
.....	Cheesecake al lampone	€ 4,90
.....	Bonèt piemontese	€ 3,00
.....	Tiramisù	€ 4,50
.....	Strudel alle mele	€ 4,00

* allevato dall'Azienda Agricola Bergamo - Cantello (Va)

PRENOTAZIONE
da effettuare entro il 30 Dicembre

NOME E COGNOME .....

TELEFONO .....

ORA DI RITIRO .....

NOTE .....

Risetti
Gastronomia & Enoteca

GASTRONOMIA RISETTI
via Turconi 10/B - 21050 Cantello - VA
Tel. +39 0332 417450 Fax. +39 0332 417450
e-mail: info@enogastronomiarisetti.com

Alberto & Giancarlo
Organizzano buffet per cerimonie e catering per ogni evento...anche a casa vostra
una cucina creativa, un menù a vostro piacere, un servizio per tutte le occasioni e una ricca carta vini

WWW.ENOGASTRONOMIARISETTI.COM

Risetti
Gastronomia & Enoteca

il Menu di San Silvestro

QUANTITÀ PORZIONI	ANTIPASTI FREDDI
.....	Patè Maison
.....	Terrina di piccione 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 fumè alla siciliana
.....	Insalatona di mare
.....	Insalata di seppia con verdure in agrodolce
.....	Cocktail di gamberetti
.....	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
.....	Vol Au Vent con asiago e asparagi
.....	Vol Au Vent con funghi
.....	Spiedini di pollo croccante
.....	Spiedini Messinesi

QUANTITÀ PORZIONI	PRIMI PIATTI
.....	Ravioli al brasato
.....	Tortellini di Natale
.....	Raviolini Plin piemontesi
.....	Ravioli Pansotto Ligure
.....	Lasagne al ragù
.....	Lasagne cacio e pepe
.....	Lasagnetta con carciofi e crudo
.....	Fagottini agli asparagi
.....	Fagottini ai carciofi
.....	Crespelle con carciofi e crudo
.....	Crespelle con bitto verze e bresaola
.....	Cannelloni ricotta e spinaci
.....	.....

QUANTITÀ PORZIONI	SPECIALITÀ DI SAN SILVESTRO	
	da prenotare entro il 28 dicembre	
.....	Paella alla Valenciana porzione (gr. 500)	€ 15,00
.....	Stinco di suino alla birra con patate al forno	€ 10,00
.....	Cotechino con lenticchie porzione (2 fette)	€ 6,00
.....	.....	

QUANTITÀ PORZIONI	SECONDI PIATTI DI PESCE DA PRENOTARE LA SETTIMANA PRIMA
.....	Trancetto di salmone delicato con crema di zucchine e mandorle tostate
.....	Filetto di branzino fresco con porcini e spinacino fresco
.....	Tonno rosso in semi di sesamo e salsa di soia
.....	Salmone in crosta con mousse di formaggio e zucchine
.....	Pesce spada alla mediterranea
.....	.....

QUANTITÀ PORZIONI	SECONDI PIATTI DI CARNE
.....	Cappone ripieno con castagne
.....	Rotolo di Coniglio ripieno con carne, albicocche e pinoli
.....	Coscetta di faraona disossata e farcita ai funghi
.....	Anatra disossata ripiena all'arancia
.....	.....

QUANTITÀ PORZIONI	CONTORNI
.....	Funghi trifolati
.....	Carciofi e patate saltati
.....	Verdure grigliate
.....	Verdure miste saltate
.....	Patate al forno
.....	Purè