

*Piatto Speciale
della nostra macelleria*

Fondue di carne

- Bourguignonne di manzo
porzione consigliata (gr. 300)
- Chinoise di manzo
porzione consigliata (gr. 300)
- Servizio di impiattamento in vassoio da
portata agg. €

Salsa a scelta

- Salsa Cocktail Salsa Tonnata
- Salsa al pepe Salsa Barbecue
-

Dolci

- Crema mascarpone € 4,00
- Panna cotta € 4,00
- Bonèt piemontese € 4,00
- Tiramisù € 5,00
- Strudel alle mele € 5,00

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. +39 0332 417450 Fax. +39 0332 417450
e-mail: info@enogastronomiarisetti.com



WWW.ENOGASTRONOMIARISETTI.COM

Visita il nuovo shop online



www.bottegarisetti.com

TICKET CONVENZIONATI
SODEXHO-PASS PELLEGRINI
TICKET RESTAURANT DAY

PRENOTAZIONE

da effettuare entro il 30 Dicembre

NOME E COGNOME

TELEFONO

ORA DI RITIRO

NOTE

*il Menu
di
San Silvestro*

NEGOZIO CONVENZIONATO CON TICKET

| QUANTITÀ PORZIONI | ANTIPASTI FREDDI |
|-------------------|--|
| | Patè Maison |
| | Terrina di piccione e amarene |
| | Medaglioni di foie gras su gelatina di mele e cannella |
| | Medaglioni di salmone in bellavista |
| | Aragosta in Bellavista |
| | Aragosta alla Catalana |
| | Carpaccio di tonno rosso in crosta di pistacchi |
| | 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 |
| | Lasagne alla puttanesca |
| | Lasagnetta con carciofi e salsiccia |
| | Fagottini agli asparagi |
| | Fagottini ai carciofi |
| | Crespelle con zucca e taleggio |
| | Crespelle con bitto e verze |
| | Fagottini ricotta e spinaci |
| | Fagottini al radicchio rosso |
| | |
| | |

| QUANTITÀ PORZIONI | SPECIALITÀ DI SAN SILVESTRO |
|-------------------|--|
| | da prenotare entro il 28 dicembre |
| | Paella alla Valenciana porzione (gr. 500/600) € 15,00 |
| | Stinco di suino alla birra e miele di castagno con patate al forno € 12,00 |
| | Cotechino con lenticchie porzione (2 fette) € 7,00 |

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

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

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