

*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                      € 4,50
- ..... Panna cotta                      € 4,50
- ..... Bonèt piemontese                      € 4,50
- ..... Cassata siciliana                      € 4,50
- ..... Strudel alle mele                      € 4,50
- ..... Meringa                      € 4,50

**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

**TICKET CONVENZIONATI**

**SODEXO • PELLEGRINI • TICKET RESTAURANT  
DAY • BLUTICKET • GM LUNCH**

Tutti i buoni pasto sono spendibili presso i nostri  
reparti salumi, formaggi, gastronomia e macelleria

**NOVITA'** per il mese di dicembre buoni pasto validi  
anche per l'acquisto dei prodotti della nostra enoteca

Visita il nuovo shop online



www.bottegarisetti.com

[www.enogastronomiarisetti.com](http://www.enogastronomiarisetti.com)

**PRENOTAZIONE**

da effettuare entro il 29 Dicembre

NOME E COGNOME .....

TELEFONO .....

ORA DI RITIRO .....

NOTE .....

*il Menu  
di  
San Silvestro*



NEGOZIO CONVENZIONATO CON TICKET

QUANTITÀ PORZIONI	ANTIPASTI FREDDI
.....	Patè Maison
.....	Medaglioni di foie gras con gelatina aromatizzata al Calvados
.....	Aragosta alla Catalana
.....	Carpaccio di tonno rosso in crosta di pistacchi
.....	Baccalà mantecato su sformatino di polenta (servire caldo)
.....	Salmone affumicato speciale
.....	Salmone marinato con Ore's Gin, agrumi e zucchero di canna
.....	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
.....	Rotelline di pollo marinato
.....	Spiedini di pollo croccante
.....	Spiedini Messinesi

QUANTITÀ PORZIONI	PRIMI PIATTI
.....	Ravioli al brasato
.....	Tortellini di carne
.....	Raviolini Plin piemontesi
.....	Ravioli Pansotto Ligure
.....	Lasagne al ragù
.....	Lasagne al ragù di baccalà
.....	Lasagne zola e zucchine
.....	Crespelle agli asparagi
.....	Crespelle ai carciofi
.....	Crespelle all'astice
.....	Fagottini ricotta e spinaci
.....	Fagottini al radicchio rosso
.....	Pizzoccheri valtellinesi
.....	.....

QUANTITÀ PORZIONI	SECONDI PIATTI DI CARNE
.....	Arista alla ligure
.....	Cappone ripieno con castagne
.....	Cosciotto di vitello al forno
.....	Coscetta di faraona disossata e farcita ai funghi
.....	Anatra disossata ripiena all'arancia
.....	Filetto di manzo di Scottona piemontese* marinato da crudo con funghi porcini
.....	Roastbeef all'inglese
.....	.....

\* allevato dal nostro fornitore Macello Piemonte Nord del Consorzio carni qualità Piemonte

QUANTITÀ PORZIONI	SECONDI PIATTI DI PESCE DA PRENOTARE LA SETTIMANA PRIMA
.....	Trancetto di salmone delicato con crema di zucca e mandorle tostate
.....	Trancio di pesce spada con carciofi, olive taggiasche e patate
.....	Filetto di branzino fresco agli agrumi
.....	Tonno rosso in semi di sesamo e salsa di soia
.....	Salmone in crosta con cremoso, zucca e asparagi
.....	Pesce spada alla mediterranea
.....	.....

QUANTITÀ PORZIONI	CONTORNI
.....	Funghi trifolati
.....	Carciofi e patate saltati
.....	Verdure grigliate
.....	Lenticchie in umido
.....	Patate al forno
.....	Purè

QUANTITÀ PORZIONI	SPECIALITÀ DI SAN SILVESTRO
<b>da prenotare entro il 28 dicembre</b>	
.....	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 € 8,00