

Salumi Natalizi

- Mantovano, Vecchio Varzi, felino
- Galantina di vitello
- Culatello

-
-
-
-

Scelte di formaggi

-
-
-

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

Torte di formaggio

- Torta zola, noci, mascarpone
-
-

Affettato prenotato

SI	NO
----	----

Pane prenotato

SI	NO
----	----

Macelleria prenotata

SI	NO
----	----

Macelleria ritiro il

Risetti

Gastronomia
& Enoteca

GASTRONOMIA RISETTI

via Turconi 10/B - 21050 Cantello - VA
Tel.0332 417450 Fax.0332417450
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

PRENOTAZIONE

DA EFFETTUARE ENTRO IL 21 DICEMBRE

NOME E COGNOME

TELEFONO

Ritiro il alle ore

Risetti

Gastronomia
& Enoteca

*Vi augura
Buon Natale
e Vi presenta*

*IL MENU
DELLE FESTE*

NEGOZIO CONVENZIONATO CON TICKET

QUANTITÀ PORZIONI	ANTIPASTI FREDDI
.....	Patè Maison
.....	Terrina di piccione e amarene
.....	Medaglioni di foie gras con gelatina aromatizzata al Calvados
.....	Medaglioni di salmone in bellavista
.....	Aragosta in Bellavista
.....	Aragosta alla Catalana
.....	Baccalà mantecato su medaglioni di polenta
.....	Salmone affumicato speciale
.....	Salmone fumè alla siciliana
.....	Salmone marinato al campari su salsa tzatziki
.....	Carpaccio di tonno rosso e gelatina al Negroni
.....	Insalatona di mare
.....	Cocktail di gamberetti
.....	Veneziana gastronomica
.....	Tartine assortite
.....	Vitello tonnato
.....	Insalata di sedano rapa con noci e sfilacci di pollo
.....	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
QUANTITÀ PORZIONI	PRIMI PIATTI
.....	Ravioli al brasato
.....	Tortellini di Natale
.....	Raviolini Plin piemontesi
.....	Ravioli Pansotto Ligure
.....	Lasagne al ragù
.....	Lasagne con capesante e zucchine
.....	Lasagne con Baccalà e pesto di pistacchi
.....	Fagottini al radicchio rosso
.....	Fagottini agli asparagi
.....	Fagottini ai carciofi
.....	Fagottini ricotta e spinaci
.....	Crespelle con gorgonzola e noci
.....	Crespelle all'astice
.....	Medaglione di riso al salto con tentacolo di piovra
QUANTITÀ PORZIONI	CONTORNI
.....	Funghi trifolati
.....	Carciofi e patate saltati
.....	Verdure grigliate
.....

QUANTITÀ PORZIONI	SECONDI PIATTI DI PESCE DA PRENOTARE LA SETTIMANA PRIMA
.....	Orata in crosta con porcini e carciofi saltati
.....	Trancetto di salmone delicato con crema di zucca, zenzero e mandorle tostate
.....	Filetto di branzino fresco con crema di peperone arrostito e germogli
.....	Filetto di orata fresco agli agrumi
.....	Tonno rosso in semi di sesamo e salsa di soia con julienne di verdure croccanti
.....	Salmone in crosta con cremoso, zucca e pomodoro confit
.....	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 ripieno con albicocche e pinoli
.....	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
.....	Cosciotto di vitello al forno
.....	Costolette di cervo ai frutti rossi
.....	Petto d'anatra con anice stellato e fichi caramellati

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