

Risetti
Gastronomia
& Enoteca

Vi augura
Buon Anno
e Vi presenta



Il Menù di San Silvestro

NEGOZIO CONVENZIONATO CON I TICKET

via Turconi 10/B - 21050 Cantello - VA
e-mail: info@enogastronomiarisetti.com

Tel. 0332417450 - Fax. 0332417450
www.enogastronomiarisetti.com

Visita il nuovo shop online



www.bottegarisetti.com

QUANTITÀ PORZIONI	ANTIPASTI FREDDI
.....	Patè Maison
.....	Medaglioni di foie gras con gelatina aromatizzata al Calvados
.....	Aragosta alla Catalana
.....	Baccalà mantecato su sformatino di polenta (servire caldo)
.....	Salmone affumicato speciale
.....	Salmone fumè alla siciliana
.....	Insalatona di mare
.....	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
.....	Bombette pugliesi
.....	Spiedini di pollo croccante
.....	Spiedini Messinesi
.....
QUANTITÀ PORZIONI	PRIMI PIATTI
.....	Tortellini al prosciutto crudo
.....	Ravioli al brasato
.....	Raviolini Plin piemontesi
.....	Ravioli Pansotto Ligure
.....	Lasagne al ragù
.....	Crespelle al salmone
.....	Pizzoccheri valtellinesi
.....	Gnocchi alla romana
.....	Fagottini ricotta e spinaci
.....	Fagottini a scelta (radicchio rosso/asparagi/carciofi)
.....

QUANTITÀ PORZIONI	CONTORNI
.....	Funghi trifolati
.....	Carciofi e patate saltati
.....	Verdure grigliate
.....	Lenticchie in umido
.....	Patate al forno
.....	Purè
.....
.....
QUANTITÀ PORZIONI	SECONDI PIATTI DI PESCE DA PRENOTARE LA SETTIMANA PRIMA
.....	Trancetto di salmone delicato con crema di zucca e mandorle tostate
.....	Filetto di branzino fresco con crema di peperoni e germogli
.....	Tonno rosso in semi di sesamo e salsa di soia
.....	Salmone in crosta con cremoso, zucchine e pomodori confit
.....	Pesce spada alla mediterranea
.....

QUANTITÀ PORZIONI	SECONDI PIATTI DI CARNE
....	Arista farcita con mele e prugne
.....	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	SPECIALITÀ DI SAN SILVESTRO
da prenotare entro il 27 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 € 8,00

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. €

Salse a scelta

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

Dolci

- | | |
|-------------------------|--------|
| Crema mascarpone | € 4,50 |
| Panna cotta | € 4,50 |
| Bonèt piemontese | € 4,50 |
| Strudel alle mele | € 4,50 |
| Cassata siciliana | € 5,50 |
| Tiramisù | € 5,50 |

Affettato prenotato

SI

NO

Pane prenotato

SI

NO

Macelleria prenotata

SI

NO

Macelleria ritiro il

PRENOTAZIONE

DA EFFETTUARE ENTRO IL **29 DICEMBRE**

NOME E COGNOME

.....

TELEFONO

Ritiro il alle ore

TICKET CONVENZIONATI

SODEXO • PELLEGRINI

TICKET RESTAURANT • DAY

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