

MENÙ "Mirtillo"

ACQUA E VINO SELEZIONATO DAL RISTORANTE

ANTIPASTO:

Antipasto assortito di salumi (cinque qualità)
Prosciutto crudo & cotto - Coppa - Salame - Bresaola
Giardiniera di verdure casalinga
Pomodorini gratinati all'origano
Frittatina alle erbe con crema di Taleggio di Valle
Crostinone autunnale di Polenta con pomodoro fresco e pinoli

BIS DÌ PRIMI PIATTI:

Risotto Carnaroli ai Mirtilli con crema di Mascarpone
Gnocchetti sardi alla Tirolese con speck e funghi

DAL FORNO DELLA NOSTRA CUCINA:

Cosciotto al forno all'Abruzzese
con patate e cipollotti
Spezzatino di cervo al profumo di bosco
con polenta gialla

DOLCE DELIZIA:

Dolce assortito al carrello
O
Macedonia di frutta fresca con gelato
Caffè

MENÙ "Classico"

ACQUA E VINO SELEZIONATO DAL RISTORANTE

ANTIPASTO:

Antipasto assortito di salumi (cinque qualità)
Prosciutto crudo & cotto - Coppa - Salame - Bresaola
Giardiniera di verdure casalinga
Nervetti Brianzoli
Pesce in carpione alla moda del lago
Insalata Autunnale gustosa

BIS DÌ PRIMI PIATTI:

Risotto qualità Carnaroli al Barbera e Rosmarino
con Vela Croccante di parmigiano
Tortelli caserecci alla Valtellinese
con verdure, formaggio e burro d'Alpe

DAL FORNO DELLA NOSTRA CUCINA:

Arrostito di Maiale alla Cacciatora con salsa al vino rosso e funghi
con patate rosolate al rosmarino e polenta

DOLCE DELIZIA:

Dolce assortito al carrello
O
Macedonia di frutta fresca con gelato
Caffè

MENÙ "Castagna"

ACQUA E VINO SELEZIONATO DAL RISTORANTE

ANTIPASTO ASSORTITO:

Lombetto affumicato e stagionato di nostra produzione
con scaglie di grana e rucola fresca
Giardiniera di verdure casalinga
Torta Salata al parmigiano
Pizzetta di melanzana al forno
Salame cotto con lenticchie alla boscaiola

BIS DI PRIMI PIATTI:

Risotto qualità Carnaroli al Radicchio rosso e provola affumicata
Pennette alla Boscaiola con funghi di bosco e prosciutto

DAL FORNO DELLA NOSTRA CUCINA:

Manzo brasato a bassa temperatura alla piemontese
con polenta gialla
Braciola di maiale ai doni d'autunno
con uvetta, castagne e funghetti

DOLCE DELIZIA:

Dolce assortito al carrello
○
Macedonia di frutta fresca con gelato
Caffè

DAL 1920 A COSTA MASNAGA
MARION
RISTORANTE & BAR

AUTUNNO 2017



MENU' STAGIONALI per COMPLEANNI / GRUPPI LEVE / ANNIVERSARI

RISTORANTE MARION 1920

Via L. Cadorna 17 - Costa Masnaga (Lecco) Tel. 031 855052

www.ristorantemarion.com

MENÙ “Autunno”

COMPRESO ACQUA E VINO SELEZIONATO DAL RISTORANTE

ANTIPASTO:

Antipasto assortito di salumi (cinque qualità)
Prosciutto crudo & cotto - Coppa - Salame - Bresaola
Giardiniera di verdure casalinga
Pomodorini gratinati all'origano
Frittatina alle erbe con crema di Taleggio di Valle
Crostino autunnale di Polenta con pomodoro fresco e pinoli

BIS DÌ PRIMI PIATTI:

Risotto Carnaroli ai Mirtilli con crema di Mascarpone
Gnocchetti sardi alla Tirolese con speck e funghi

DAL FORNO DELLA NOSTRA CUCINA:

Tagliata di Manzo alla rustica alla griglia con
Patate laccate al forno e Spinaci stufati

DOLCE DELIZIA:

Dolce assortito al carrello
○
Macedonia di frutta fresca con gelato
Caffè

MENÙ “Anniversario”

COMPRESO ACQUA E VINO SELEZIONATO DAL RISTORANTE

APERITIVO DÌ BENVENUTO al TAVOLO

Cocktail analcolico della casa
Spumante Brut
Frivolezze salate & Bruschette
Salame al coltello e Focaccia

ANTIPASTO ASSORTITO DÌ PESCE DÌ MARE:

Tentacoli di totano in dolce-piccante
Carpaccio di Salmone marinato agli agrumi di Sicilia
Insalata di frutti di mare con olio, limone e prezzemolo
Giardiniera di verdure casalinga

BIS DÌ PRIMI PIATTI:

Risotto qualità Carnaroli al Fungo Porcino
Strippoli (Tagliolini corti di pasta fresca)
con Calamaretti, pomodorino fresco e olive nere

DAL FORNO E DALLA GRIGLIA DELLA NOSTRA CUCINA:

Secondo di pesce o di carne da scegliersi al momento
Con contorni

DOLCE DELIZIA:

Dolce assortito al carrello
○
Macedonia di frutta fresca con gelato
Caffè