**PIATTI D’ASPORTO PRANZO DI PASQUA**

**27 marzo 2016**

**ANTIPASTI (SINGOLE PORZIONI)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | ANTIPASTO ASSORTITO DI PESCE FREDDO: Insalata di frutti di mare con olio, limone e prezzemolo, Trotella di fiume affumicata a carpaccio, Gamberi alla Catalana e Cozze alla mediterranea | 14,00 | € |
| 2 | Missoltini del Lario con crostini di polenta alla griglia (3pz) | 12,00 | € |
| 3 | Lombetto stagionato di nostra produzione con formaggio della Valtellina e lamelle di carciofi | 10,00 | € |
| 4 | Pesciolini in carpione alla moda del lago | 10,00 | € |
| 5 | Lumache alla Bourguignonne 12 pz | 12,00 | € |

**PRIMI PIATTI (SINGOLE PORZIONI)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 6 | Ravioloni di Caciocavallo con miele di castagno e granella di pistacchi | 8,00 | € |
| 7 | Tagliatelle di pasta fresca alla Cacciatora con ragù di selvaggina | 10,00 | € |
| 8 | Tagliolini di pasta fresca al nero di seppia con Aragostella (intera aperta) | 18,00 | € |
| 9 | Linguine allo Scoglio | 12,00 | € |

**PRIMI PIATTI (COSTO A CONFEZIONE)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 9 | Lasagnetta della casa gratinata al forno 1 CONFEZIONE è PER 4 PERSONE | 20,00 | € |
| 10 | Crespelle gratinate alla valdostana con prosciutto e formaggio 1 CONFEZIONE è PER 2 PERSONE | 14,00 | € |
| 11 | Lasagnetta alla vegetariana con primizie e asparagi 1 CONFEZIONE è PER 4 PERSONE | 19,00 | € |

###### **SECONDI PIATTI** **(SINGOLE PORZIONI)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 12 | Branzino spinato intero al forno alla mediterranea con pomodoro, olive e patate PER DUE PERSONE | 36,00 | € |
| 13 | GRAN GRIGLIATA MISTA DI PESCE DI MARE con cinque qualità di pesce senza spine più gamberoni | 22,00 | € |
| 14 | Grigliata di gamberoni aperti alla griglia (6 pezzi) | 19,00 | € |
| 15 | Lumache trifolate con polenta | 13,00 | € |
| 16 | Arrosto di Scamoncino di vitello glassato e profumato al timo selvatico | 12,00 | € |
| 17 | Agnello arrosto alle erbe aromatiche | 12,00 | € |
| 18 | Spezzatino di cervo al profumo di bosco con polenta | 13,00 | € |

**CONTORNI (SINGOLE PORZIONI)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 19 | Patate rosolate al forno | 4,00 | € |
| 20 | Spinaci stufati al burro | 4,00 | € |
| 21 | Carciofi stufati alla romana | 6,00 | € |

Chiusura prenotazioni mercoledì 23 marzo 2016 ore 12,00

Caparra richiesta 50% dell'importo totale oppure saldo all’ordine sconto 5 %

**BOX TAKE-AWAY**

**MENU’ DI PASQUA COMPLETO**

**Prezzo 75,00 €**

|  |
| --- |
| **BOX TAKE-AWAY**  **(per 2 persone)**  **1 PORZIONE DI ANTIPASTO ASSORTITO DI PESCE:**  Trotella di fiume affumicata con ricotta profumata al timo  Tonno rosso all’aneto selvatico  Tagliata di Calamaretti con pomodoro fresco e basilico novello  **1 PORZIONE ANTIPASTO ASSORTITO DI SALUMI:**  Prosciutto crudo stagionato 18 mesi – Bresaola della Valtellina – Coppa stagionata  Salame brianzolo al coltello – Pancetta del contadino  Cestino di parmigiano con uova di quaglia in crema di cipolla caramellata  **2 PORZIONI DI PRIMI PIATTI:**  Crespelle gratinate alla valdostana con prosciutto e formaggio  Maccheroni al torchio con ragù di Ricciola e zucchine  **2 PORZIONI DI SECONDI PIATTI CON CONTORNI:**  Branzino spinato al forno con pomodoro, olive e patate  Agnello arrosto alle erbe aromatiche  Patate al bacon e rosmarino  **2 X DESSERT:**  Mousse al maracuja e panache di frutta esotica con Picasso di cioccolato fondente  **1 X BOTTIGLIA DI VINO BIANCO O ROSSO da scegliere al momento della prenotazione** |

Chiusura prenotazioni mercoledì 23 marzo 2016 ore 12,00

Caparra richiesta 50% dell'importo totale oppure saldo all’ordine sconto 5 %