



# **CORSO COMO 52 RESTAURANT**

è la location ideale per matrimoni, eleganti o informali. Offriamo menu personalizzabili e curati nei dettagli, per soddisfare ogni esigenza. Situato a nord di Milano, lungo la Monza-Saronno, è facilmente raggiungibile.

Per una cerimonia davvero indimenticabile affidatevi a noi!







# **APERITIVO**

Pizzette al pomodoro e mozzarella
Bauletti di sfoglia ripieni di carne, formaggi e verdure
Bruschette al pomodoro e basilico
Bruschette di pane nero con lardo e miele
Cubi di mortadella al tartufo
Scaglie di Parmigiano Reggiano
Salumi tipici con pani assortiti

Prosciutto di Sauris al profumo di faggio Erbazzone con ricotta e spinaci

Insalatina di piovra con patate, fagiolini e pesto Capasanta con salsa vergine

# **PRIMI**

Maccheroncini con calamaretti e verdure Riso mantecato al rosmarino e robiola di capra

#### SECONDI

Scaloppa di salmone al finocchietto con perle di sedano rapa su vellutata di porri

Sorbetto al limone

Cosciotto di vitello flambé con patate al forno

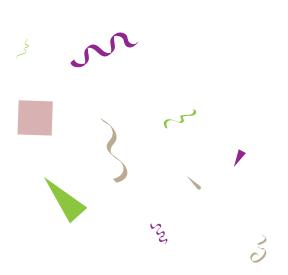
# **DOLCE**

Carpaccio d'ananas al maraschino

# TORTA NUZIALE DEDICATA















#### **APERITIVO**

Pizzette al pomodoro e mozzarella
Bauletti di sfoglia ripieni di carne, formaggi e verdure
Bruschette al pomodoro e basilico
Bruschette di pane nero con lardo e miele
Cubi di mortadella al tartufo
Scaglie di Parmigiano Reggiano
Salumi tipici con pani assortiti

Carpaccio di pesce spada affumicato con misticanza e pompelmo rosa Gamberoni avvolti in lardo al ginepro su crema di fagioli Risina

Tortino di Parmigiano Reggiano con pancetta croccante, aceto balsamico tradizionale e zafferano in salsa Roast beef di Fassona alle erbe di rupe

#### **PRIMI**

Strangolapreti di pasta fresca con ghiotta di pesce spada Riso mantecato agli asparagi e Prosciutto di Parma

#### SECONDI

Turbante di branzino con zucchinette alla maggiorana su datterini scottati all'olio EVO

Sorbetto al frutto della passione

Grigliatina mista di carne e verdure servita al tavolo su ardesie della Val Brembana

# **DOLCE**

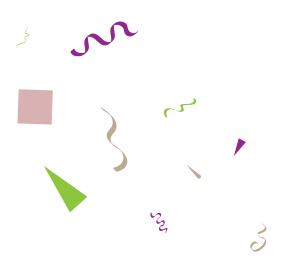
Insalata di frutta al peperoncino con gelato

TORTA NUZIALE DEDICATA

# € 90 per persona inclusi:

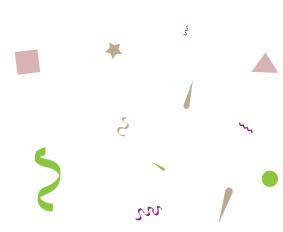














Scaglie di Parmigiano Reggiano con noci e frutta candita Selezione di formaggi italiani con miele e mostarde Salumi tipici con pani assortiti, focacce al rosmarino, pomodorini e origano Sfiziosi fritti di verdure e pesce, arancini, olive ascolane, crocchette di formaggio e mozzarelline panate Paninetti con melanzane e scamorza, prosciutto e fontina Canapé misti con mousse al basilico, allo zafferano e alle olive

> Tartare di tonno in croccante cannolo di ceci e panna acida Millefoglie di verdure, pesce spada e gamberi

Vitello al rosa con salsa tonnata scomposta Fiore di zucca ripieno di mozzarella e pesto di pomodorini secchi

# **PRIMI**

Scialatielli con gamberi, calamaretti e fiori di zucchina Riso Carnaroli con confit di quagliette al Gattinara

#### SECONDI

Trancio di branzino con lattuga allo zenzero su salsa di porri e chiffonade di asparagi

Sorbetto al basilico

Medaglione di vitello alle nocciole con perle di patate parisienne

# **DOLCE**

Frutti di bosco e zabaione al Passito di Pantelleria

# TORTA NUZIALE DEDICATA

# € 95 per persona inclusi:

















# **APERITIVO**

Scaglie di Parmigiano Reggiano con noci e frutta candita Selezione di formaggi italiani con miele e mostarde Salumi tipici con pani assortiti, focacce al rosmarino, pomodorini e origano Sfiziosi fritti di verdure e pesce, arancini, olive ascolane, crocchette di formaggio e mozzarelline panate Paninetti con melanzane e scamorza, prosciutto e fontina Canapé misti con mousse al basilico, allo zafferano e alle olive

• • •

Insalata indivia riccia e pere con aragostella in salsa al tartufo nero Sogliola di Dover in tempura al finocchietto

• • •

VTartare di Fassona con sedano, Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse e aceto balsamico tradizionale Sfogliatina ai porcini su salsa di Testun al Barolo

#### **PRIMI**

Ravioli di ricotta di pecora e menta con ragù di crostacei Riso del Novarese con petti di quaglia confit e riduzione di Ghemme

#### SECONDI

Trancio di spigola con emulsione ai molluschi e patate naturali

Sorbetto di pere e Calvados

Filetto di manzo con salsa bordolese e patate fondenti

#### **DOLCE**

Frutti di bosco e zabaione al Passito di Pantelleria

#### TORTA NUZIALE DEDICATA

€ 100 per persona inclusi:

acqua, vino bianco e rosso, prosecco, spumante, caffè e digestivi







Scaglie di Castelmagno con miele di cisto e nocciole tostate
Robiola di Roccaverano con cugnà e cialda croccante
Involtino di zucchina con mascarpone e noci
Piccole quiche Lorraine
Carpaccio di baccalà Giraldo
Salmone marinato e leggermente affumicato con composta di pere
Prosciutto di Parma con gnocco fritto
Insalatina di sedano, mele, Tête de Moine e vitello al rosa
Barchettine di bambù con tempura di gamberi e verdure

Un'elegante soluzione abbinabile ad ogni menu

Supplemento di € 15 per persona



# Momenti Unici

# **CORSO COMO 52 RESTAURANT**

Corso Como 52, 20812 Limbiate (MB)

T. +39 02 996 7002



+39 388 851 2630

corsocomo52@ashotels.it

# MENU EVENTI







