



# Wedding

## 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!**

# Gerbera



## APERITIVO

Pizzette al pomodoro e mozzarella  
Baulettini 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

---

€ 85 per persona inclusi:

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

# Gigliò



## 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:

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

# Iris



## 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

...

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 zuccina  
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 parisiennes

## DOLCE

Frutti di bosco e zabaione al Passito di Pantelleria

## TORTA NUZIALE DEDICATA

---

€ 95 per persona inclusi:

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

# Orchidea



## 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

# Aperitivo



## FINGER FOOD

Un'elegante soluzione abbinabile ad ogni menu

Scaglie di Castelmagno con miele di cisto e nocciole tostate

Robiola di Roccaverano con cugnà e cialda croccante

Involentino di zuccina 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

---

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](mailto:corsocomo52@ashotels.it)

## **MENU EVENTI**



[corsocomo52.it](http://corsocomo52.it)

**as**hotel  
limbiate fiera