

*Menu*  
À LA CARTE

x x x x



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

**IT | SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43)**  
 Nel menu troverete i numeri corrispondenti alle varie categorie allergeniche presenti in ogni pietanza.

**EN | SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES (22.11.2011 Official Journal of the European Union L 304/43)**  
 On the menu you will find the numbers correspondents to allergenic categories present in each dish.

1	 <b>GLUTINE</b> GLUTEN	<p>Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:                      a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio<sup>(1)</sup>; b) maltodestrine a base di grano<sup>(1)</sup>; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p> <p>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except: a) wheat based glucose syrups including dextrose<sup>(1)</sup>; b) wheat based maltodextrins<sup>(1)</sup>; c) glucose syrups based on barley; d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.</p>				
2	 <b>PESCE</b> FISH	<p>Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:                      a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</p> <p>Fish and products thereof, except:                      a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.</p>				
3	 <b>SOIA</b> SOYBEANS	<p>Soia e prodotti a base di soia, tranne:                      a) olio e grasso di soia raffinato<sup>(1)</sup>; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D - alfa naturale, tocoferolo acetato D - alfa naturale, tocoferolo succinato D - alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</p> <p>Soybeans and products thereof, except:                      a) fully refined soybean oil and fat<sup>(1)</sup>; b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.</p>				
4	 <b>LATTE</b> MILK	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:                      a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattolo.</p> <p>Milk and products thereof (including lactose), except:                      a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lactitol.</p>				
5	 <b>FRUTTA A GUSCIO</b> NUTS	<p>Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p> <p>Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.</p>				
6	 <b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> SULPHUR DIOXIDE	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.</p> <p>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.</p>				
7	 <b>CROSTACEI</b> CRUSTACEANS	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei.                      Crustaceans and products thereof.</p>	<td data-bbox="794 1429 831 1579">8</td> <td data-bbox="831 1429 986 1579">   <b>UOVA</b>                      EGGS                 </td> <td data-bbox="986 1429 1522 1579"> <p>Uova e prodotti a base di uova.                      Eggs and products thereof.</p> </td>	8	 <b>UOVA</b> EGGS	<p>Uova e prodotti a base di uova.                      Eggs and products thereof.</p>
9	 <b>ARACHIDI</b> PEANUTS	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi.                      Peanuts and products thereof.</p>	<td data-bbox="794 1601 831 1751">10</td> <td data-bbox="831 1601 986 1751">   <b>SEDANO</b>                      CELERY                 </td> <td data-bbox="986 1601 1522 1751"> <p>Sedano e prodotti a base di sedano.                      Celery and products thereof.</p> </td>	10	 <b>SEDANO</b> CELERY	<p>Sedano e prodotti a base di sedano.                      Celery and products thereof.</p>
11	 <b>SENAPE</b> MUSTARD	<p>Senape e prodotti a base di senape.                      Mustard and products thereof.</p>	<td data-bbox="794 1774 831 1924">12</td> <td data-bbox="831 1774 986 1924">   <b>SESAMO</b>                      SESAME                 </td> <td data-bbox="986 1774 1522 1924"> <p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.                      Sesame seeds and products thereof.</p> </td>	12	 <b>SESAMO</b> SESAME	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.                      Sesame seeds and products thereof.</p>
13	 <b>LUPINI</b> LUPINS	<p>Lupini e prodotti a base di lupini.                      Lupins and products thereof.</p>	<td data-bbox="794 1946 831 2087">14</td> <td data-bbox="831 1946 986 2087">   <b>MOLLUSCHI</b>                      MOLLUSCS                 </td> <td data-bbox="986 1946 1522 2087"> <p>Molluschi e prodotti a base di molluschi.                      Molluscs and products thereof.</p> </td>	14	 <b>MOLLUSCHI</b> MOLLUSCS	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi.                      Molluscs and products thereof.</p>

<sup>(1)</sup> E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.  
<sup>1)</sup> And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

# Antipasti

APPETIZERS



Salmone marinato agli agrumi del nostro Chef con insalata belga croccante e panna acida** <i>Chef's citrus-marinated salmon with crispy Belgian endive and sour cream**</i>	€ 16
Allergeni / Allergens: 2, 4	
Insalata tiepida di polpo alla ligure con patate, fagiolini e pomodori ciliegini* <i>Ligurian-style octopus salad with potatoes, green beans and cherry tomatoes*</i>	€ 18
Allergeni / Allergens: 14	
Tartare di tonno con tapenade mediterranea su letto di valeriana e vele di pane carasau** <i>Tuna tartare with Mediterranean tapenade on a bed of lamb's lettuce and traditional Sardinian bread**</i>	€ 22
Allergeni / Allergens: 1, 2	
Noci di capesante scottate alla piastra con sale di Maldon su crema di peperoni del Piquillo e mandorle saltate* <i>Seared scallops with Maldon salt on a cream of Piquillo peppers and sautéed almonds*</i>	€ 22
Allergeni / Allergens: 5, 14	
Tartare di gambero viola all'olio di mandorle e arancio con stracciatella pugliese e germogli di bietola** <i>Purple prawn tartare with almond and orange oil, with Apulian stracciatella cheese and beet sprouts**</i>	€ 24
Allergeni / Allergens: 4, 5, 7	
Burratina d'Andria con misticanza gentile, pomodori ciliegini e gocce di balsamico tradizionale <i>Apulian Burrata cheese from Andria with mixed salad, cherry tomatoes and drops of traditional balsamic</i>	€ 12
Allergeni / Allergens: 4	
Mozzarella di bufala campana DOP su misticanza gentile con pomodoro cuore di bue e olive taggiasche della Riviera <i>Buffalo mozzarella from Campania DOP on tender mixed greens with oxheart tomatoes and Taggiasca olives from Liguria</i>	€ 16
Allergeni / Allergens: 4	
Crudo di Parma 20 mesi e salame stagionato Vecchio Varzi accompagnati dalla giardiniera artigianale al Roero <i>20-month-aged Parma ham and aged Vecchio Varzi salami served with artisanal Roero-style pickled vegetables</i>	€ 18
Allergeni / Allergens: -	
Culaccia mantovana servita con cubetti di melone Cantalupo <i>Culaccia (typical Mantuan ham) served with diced Cantaloupe melon</i>	€ 18
Allergeni / Allergens: -	
Prosciutto di Pata Negra 36 mesi con valeriana e stracciatella pugliese <i>36-month-aged Pata Negra ham with lamb's lettuce and Apulian stracciatella cheese</i>	€ 22
Allergeni / Allergens: 4	



\*Prodotti congelati all'origine. \*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

\*Frozen products. \*\*The fish destined to be eaten raw or practically raw has undergone a preventivereclamation treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, AnnexIII, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

# Primi Piatti

FIRST COURSES



- Ravioli di borragine e ricotta con ragù di polpo alla sorrentina e stracciatella di bufala affumicata\*  
*Borage ravioli stuffed with ricotta, served with Sorrento-style octopus ragù and smoked buffalo stracciatella\**  
Allergeni / Allergens: 1, 4, 8, 14 € 14
- Risotto con mazzancolle, mascarpone e lime\*  
*Risotto with king prawns, mascarpone cheese and lime\**  
Allergeni / Allergens: 4, 7 € 16
- Spaghettoni con vongole veraci e pomodori ciliegini, leggermente piccante  
*Thick spaghetti with fresh clams and cherry tomatoes, mildly spicy*  
Allergeni / Allergens: 1, 14 € 18
- Schiaffoni alla ghiotta di pescatrice e melanzane a funghetto con datterini gialli e rossi\*\*  
*"Schiaffoni" pasta with anglerfish in tomato stew, sautéed eggplant and yellow and red cherry tomatoes\*\**  
Allergeni / Allergens: 1, 2, 4 € 21
- Chitarrina allo scoglio con frutti di mare, crostacei, datterini e peperoncino\*  
*"Chitarrina" pasta (thin square-cut spaghetti) with mixed seafood, cherry tomatoes, and chili\**  
Allergeni / Allergens: 1, 2, 7, 14 € 24
- Vellutata estiva di patate e piselli con crostini saporiti e stracciatella affumicata\*  
*Summer velouté of potatoes and peas with savoury croutons and smoked stracciatella\**  
Allergeni / Allergens: 1, 4 € 10
- Tagliolini con pomodoro fresco e basilico  
*"Tagliolini" egg pasta with fresh tomato and basil*  
Allergeni / Allergens: 1, 8 € 12
- Pappardelle con ragù alla bolognese e spolverata di Parmigiano Reggiano  
*"Pappardelle" egg pasta with Bolognese ragù and a sprinkle of Parmesan cheese*  
Allergeni / Allergens: 1, 4, 8, 10 € 14
- Risotto al radicchio rosso trevigiano, speck e provola affumicata  
*Creamy risotto with red Treviso chicory, speck, and smoked provola cheese*  
Allergeni / Allergens: 1, 4 € 16
- Orecchiette con crema di fave, guancialetto croccante e veli di pecorino Moliterno\*  
*Orecchiette pasta with broad bean cream, crispy cured pork cheek and flakes of Moliterno pecorino cheese\**  
Allergeni / Allergens: 1, 4 € 16



\*Prodotti congelati all'origine. \*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

\*Frozen products. \*\*The fish destined to be eaten raw or practically raw has undergone a preventive decontamination treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

# Secondi Piatti

MAIN COURSES



Calamaretti arrostiti adagiati su cime di rapa all'olio EVO con sbriciolata di tarallo napoletano* <i>Roasted baby squid on sautéed turnip greens with EVO oil, topped with crumbled Neapolitan taralli*</i> Allergeni / Allergens: 1, 14	€ 16
Filetto di branzino alla plancia accompagnato da verdure grigliate di stagione** <i>Grilled sea bass fillet served with seasonal grilled vegetables**</i> Allergeni / Allergens: 2	€ 18
Medaglioni di rana pescatrice in sous vide, rosolati al timo e adagiati su cicoria ripassata** <i>Slow-cooked monkfish medallions, seared with thyme and served on sautéed chicory**</i> Allergeni / Allergens: 2	€ 23
Gamberoni alla griglia con misticanza gentile e maionese al lime e pepe rosa* <i>Grilled prawns with mixed salad and lime &amp; pink pepper mayonnaise*</i> Allergeni / Allergens: 4, 7, 8	€ 24
Roast beef di tonno al sesamo con valeriana, in vinaigrette all'arancia e mandorle salate** <i>Sesame-crusted tuna roast beef with lamb's lettuce, orange vinaigrette and salted almonds**</i> Allergeni / Allergens: 2, 5, 12	€ 26
Galletto ruspante arrosto con chips di patate* <i>Roasted free-range cockerel with potato crisps*</i> Allergeni / Allergens: -	€ 18
Spare ribs cotte a bassa temperatura in salsa barbeque con patatine fritte* <i>Spare ribs in BBQ sauce with French fries*</i> Allergeni / Allergens: -	€ 18
Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e verdure grigliate <i>Sliced beef with rocket salad, Parmesan flakes and mixed grilled vegetables</i> Allergeni / Allergens: -	€ 24
Cotoletta alla milanese con rucola, pomodorini e patatine fritte* <i>Traditional Milanese cutlet served with rocket salad, cherry tomatoes and French fries*</i> Allergeni / Allergens: 1, 4, 8	€ 26
Filetto di manzo alla plancia con sale di Maldon e patate al rosmarino <i>Grilled beef fillet with Maldon salt and rosemary roasted potatoes</i> Allergeni / Allergens: -	€ 28

\*Prodotti congelati all'origine. \*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

\*Frozen products. \*\*The fish destined to be eaten raw or practically raw has undergone a preventivereclamation treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, AnnexIII, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

# Piatti Vegani

VEGAN DISHES



Hamburger vegano con cicoria saltata, purè di patata viola e crema al prezzemolo\*  
*Vegan burger served with sautéed chicory, purple potato purée and a parsley cream\**  
Allergeni / Allergens: 1, 3

€ 20

Straccetti di seitan con timballo di riso basmati e pomodorini profumati al basilico\*  
*Seitan strips served with a basmati rice timbale and cherry tomatoes scented with basil\**  
Allergeni / Allergens: 1, 3

€ 20

# Insalate

SALADS



## Vegetariana

(Misticanza gentile, pomodorini, cetrioli, finocchi, carote, legumi e mandorle tostate)

### Vegetarian

(Gentle mixed salad, cherry tomatoes, cucumbers, fennel, carrots, legumes and toasted almonds)

Allergeni / Allergens: 4, 5

€ 9

## Greca

(Misticanza gentile, pomodori, cetrioli, cipolla rossa, olive nere, feta e origano)

### Greek

(Gentle mixed salad, tomatoes, cucumbers, red onion, black olives, feta and oregano)

Allergeni / Allergens: 4

€ 13

## Caesar Salad

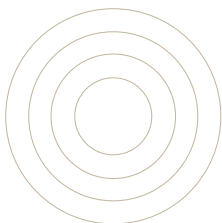
(Icerberg, filangé di petto di pollo arrostito, veli di grana e crostini croccanti)

### Caesar Salad

(Iceberg salad, chicken strips, parmesan cheese veils and crunchy croutons)

Allergeni / Allergens: 1, 4

€ 14



# Bibite

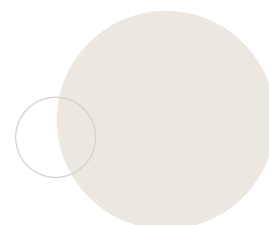
SOFT DRINKS



Acqua naturale o frizzante / <i>Natural or sparkling water - 50 cl</i>	€ 2
Acqua naturale o frizzante / <i>Natural or sparkling water - 75 cl</i>	€ 3
Bibite in lattina / <i>Canned drinks</i>	€ 4
Acqua Tonica / <i>Tonic Water</i>	€ 4
Succo di frutta / <i>Fruit juice</i>	€ 3,5
Succo di pomodoro / <i>Tomato juice</i>	€ 5
Spremuta fresca di arancia / <i>Freshly squeezed orange juice</i>	€ 5

# Birre

BEERS

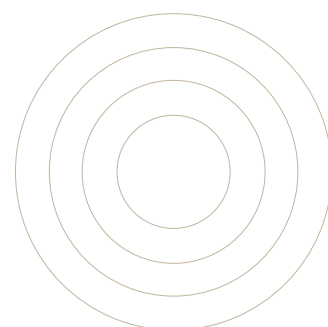


## Alla spina / *Draft beer*

Menabrea Chiara / <i>Menabrea Blonde Lager - 20 cl</i>	€ 4
Menabrea Ambrata / <i>Amber Menabrea - 20 cl</i>	€ 4,5
Menabrea Chiara - 40 cl	€ 6
Menabrea Ambrata - 40 cl	€ 7
Weihenstephaner Hefeweissbier - 20 cl	€ 4,5
Weihenstephaner Hefeweissbier - 40 cl	€ 7

## In bottiglia / *Bottled*

Birra Analcolica / <i>Non-Alcoholic Beer - 33 cl</i>	€ 4
Moretti - 33 cl	€ 4
Beck's - 33 cl	€ 4
Corona - 33 cl	€ 5
Tenent's Super - 33 cl	€ 5



COPERTO / COVER CHARGE: € 3

# Pranzo

LUNCH

Siamo aperti dal lunedì alla domenica dalle 12:00 alle 14:30  
We are open Monday to Sunday from 12:00 PM to 2:30 PM

# Cena

DINNER

Siamo aperti dal lunedì alla domenica dalle 19:00 alle 22:30  
We are open Monday to Sunday from 7:00 PM to 10:30 PM



Siamo a vostra disposizione per creare menu personalizzati per ogni tipo di evento.  
We are at your disposal to create personalized menus for any type of event.

- ✓ Colazioni, Pranzi Breakfasts, Lunches
- ✓ Cene di lavoro / Aziendali Business dinner / Corporate
- ✓ Feste private Private Parties
- ✓ Feste di laurea Graduation Parties
- ✓ Compleanni Birthdays
- ✓ Battesimi, Comunioni e Cresime Baptisms, Communion and Confirmations
- ✓ Matrimoni Weddings
- ✓ Addii al Celibato / Nubilato Stag / Hen Parties
- ✓ Serate a tema Themed dinners

Per il vostro prossimo evento o festa, affidatevi a noi e mettete alla prova la nostra creatività!  
For your next event or party, rely on us and put our creativity to the test!



## CORSO COMO 52 RESTAURANT

Corso Como, 52, 20812 Limbiate (MB)  
T. +39 02 996 7002 | 📞 +39 388 851 2630  
corsocomo52@ashotels.it

**ashotel**  
limbiate fiera



[corsocomo52.it](https://www.corsocomo52.it)

[ashotels.it](https://www.ashotels.it)