

CORSO
COMO
RESTAURANT

52





MENU GERBERA

€ 65,00 per persona

Aperitivo

Pizzette pomodoro e mozzarella

Bauletti di sfoglia ripieni di carne formaggi e verdure

Bruschette con pomodoro e basilico

Bruschette di pane nero con lardo e miele

Cubi di mortadella al tartufo

Scaglie di parmigiano

Salumi tipici con pani lavorati

Prosciutto di Sauris al profumo di faggio

Erbazzone di ricotta e spinaci

Insalatina di piovra con patate fagiolini e pesto

Cappasanta con salsa vergine

Maccheroncini con calamaretti e verdure

Riso mantecato con rosmarino e robiola di capra

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

Carpaccio d'ananas al maraschino

Torta nuziale dedicata

Acqua minerale, vino bianco e rosso, prosecco, spumante, caffè e digestivi



MENU GIGLIO

€ 70,00 per persona

Aperitivo

Pizzette pomodoro e mozzarella

Bauletti di sfoglia ripieni di carne formaggi e verdure

Bruschette con pomodoro e basilico

Bruschette di pane nero con lardo e miele

Cubi di mortadella al tartufo

Scaglie di parmigiano

Salumi tipici con pani lavorati

Carpaccio di pesce spada affumicato con misticanza e pompelmo rosa

Gamberoni avvolti da lardo al ginepro su crema ai fagioli di risina

Tortino di parmigiano, pancetta croccante, aceto tradizionale e zafferano in salsa

Roast beef di fassone alle erbe di rupe

Strangola preti di pasta fresca con ghiotta di pesce spada

Riso mantecato agli asparagi e prosciutto di Parma

Turbante di branzino con zucchini alla maggiorana su datterini scottati all'olio vergine.

Sorbetto al frutto della passione.

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

Insalata di frutta al peperoncino con gelato

Torta nuziale dedicata

Acqua minerale, vino bianco e rosso, prosecco, spumante, caffè e digestivi



MENU IRIS

€ 75,00 per persona

Aperitivo

Scaglie di parmigiano con noci e frutta candita

Selezione di formaggi italiani con miele e mostarde

Salumi tipici con pani lavorati, focacce con rosmarino, pomodorini e origano

Sfiziosi fritti di verdure e pesce, arancini, olive ascolane, crocchette di formaggio e mozzarelline panate

Paninetti con melanzane e scamorza e prosciutto e fontina

Canapes misti con mousse al basilico, allo zafferano e alle olive

Tartare di tonno in croccante cannolo di ceci e panna acida

Millefoglie di verdure spada e gamberi

Vitello al punto rosa con salsa tonnata scomposta

Fiore di zucca ripieno di mozzarella e pesto di pomodorini secchi

Scialatielli con gamberi, calamaretti e della zuccina il fiore

Riso Carnaroli con confit di quagliesse al gattinara

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 parisiene

Zabaione al passito di Pantelleria su piccoli frutti di bosco

Torta nuziale dedicata

Acqua minerale, vino bianco e rosso, prosecco, spumante, caffè e digestivi



MENU ORCHIDEA

€ 80,00 per persona

Aperitivo

Scaglie di parmigiano con noci e frutta candita

Selezione di formaggi italiani con miele e mostarde

Salumi tipici con pani lavorati, focacce con rosmarino, pomodorini e origano

Sfiziosi fritti di verdure e pesce, arancini, olive ascolane, crocchette di formaggio e mozzarelline panate

Paninetti con melanzane e scamorza e prosciutto e fontina

Canapes 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

Tartare di fassone con sedano, parmigiano delle vacche rosse e balsamico tradizionale

Sfogliatina ai porcini su salsa di testun al Barolo

Ravioli di ricotta di pecora e menta con ragout di crostacei

Riso del Novarese con petti di quaglia confit e riduzione di ghemme

Trancio di spigola con emulsione ai molluschi e patate naturali

Sorbetto pere e calvados

Filetto di manzo con salsa bordolese e fondenti patate

Frutti di bosco e zabaione al passito di Pantelleria

Torta nuziale dedicata

Acqua minerale, vino bianco e rosso, prosecco, spumante, caffè e digestivi



APERITIVO FINGER FOOD suppl. **€ 5,00** per persona

Un'elegante soluzione abbinabile ad ogni proposta menu:

Scaglie di castelmagno con miele di cisto e nocciole tostate

Robiolina di Roccaverano con cugnà e cialda croccante

Involentino di zuccina con mascarpone e noci

Piccole quiche lorraine

Carpaccio di baccala giraldo

Salmonе marinato e leggermente affumicato con composta di pere

Prosciutto dolce di Parma con gnocco fritto

Insalatina di sedano mele, tête de moine e vitello al rosa

Barchettine di bambu con tempura di gamberi e verdure

CONTATTI

Corso Como 52 Restaurant

Presso AS Hotel Limbiate Fiera

Corso Como, 52 - 20812 Limbiate (MB)

Tel. +39 02 99.67.002 - Tel. +39 02.99.67.641

corsocomo52@ashotels.it - www.corsocomo52.it



www.facebook.com/CorsoComo52



[@CorsoComo52](https://twitter.com/CorsoComo52)



[corsocomo52_restaurant](https://www.instagram.com/corsocomo52_restaurant)

