

Siamo a vostra disposizione per personalizzare diverse tipologie di menu in occasione di qualsiasi evento:

## EVENTI DI STILE

PRANZI, COLAZIONI  
E GENE DI LAVORO

GENE AZIENDALI

GENE DI GALA

FESTE PRIVATE

FESTE DI LAUREA

COMPLEANNI

BATTESIMI, COMUNIONI

E CRESCIME

MATRIMONI

ADDIO AL CELIBATO / NUBILATO

SERATE A TEMA

Corso Como 52, solo con noi eventi di stile!



Corso Como 52 Restaurant  
c/o AS Hotel Limbate Fiera  
Corso Como, 52 - 20812 Limbate (MB)  
T: +39 02.99.67.002 • [corsocomo52@ashotels.it](mailto:corsocomo52@ashotels.it)  
[www.corsocomo52.it](http://www.corsocomo52.it) • [www.ashotelimbatefiera.it](http://www.ashotelimbatefiera.it)

MENU À LA CARTE

*Buona cucina e buon vino, è il paradiso sulla terra (Servizio 52)*



CORSO  
COMO  
RESTAURANT



## GLI ANTIPASTI

<b>Salmone marinato sale e zucchero al pepe rosa su lattughino croccante in dressing all'aspretto di lamponi e salsa smitane</b>	€ 12,00
<small>ALLERGENI: PESCE, LATTE</small>	
<b>* Tentacoli di polpo arrostiti su crema di patate, dolci datterini al salto e gocce di pesto ai pistacchi di Bronte</b>	€ 13,00
<small>ALLERGENI: LATTE, MOLLUSCHI, FRUTTA A GUSCIO</small>	
<b>* Insalata di gamberi alla Catalana con cipolla rossa, pomodorini e basilico su letto di songino e veli di pecorino Moliterno</b>	€ 14,00
<small>ALLERGENI: LATTE, CROSTACEI</small>	
<b>Capesante arrosto su vellutata di patate novelle e crema di peperoni dolci con veli di mandorle tostate e cerfoglio</b>	€ 15,00
<small>ALLERGENI: MOLLUSCHI, FRUTTA A GUSCIO</small>	
<b>* Tartare di tonno fresco alla Mediterranea con tapenade di pomodorini secchi, cipolla rossa e olive taggiasche su cespuglietto di misticanza gentile</b>	€ 16,00
<small>ALLERGENI: PESCE</small>	
<b>* Assiette di pescato del giorno e crostacei crudi con le nostre salse in abbinamento</b>	€ 22,00
<small>ALLERGENI: LATTE, PESCE, CROSTACEI</small>	
<b>Crudità di verdure in pinzimonio all'Evo</b>	€ 9,00
<b>Tortino di asparagi verdi su fonduta di Asiago con riccioli di pancetta croccante e sbriciolata di tarallucci</b>	€ 11,00
<small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE</small>	
<b>Panzerotti di fiori di zucca con mozzarella, pomodorini secchi e straccetti di coppa Piacentina su specchio di San Marzano</b>	€ 11,50
<small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE</small>	
<b>La bufala di Paestum su carpaccio di pomodoro cuore di bue e pesto di basilico</b>	€ 12,00
<small>ALLERGENI: LATTE, FRUTTA A GUSCIO</small>	
<b>Prosciutto crudo di San Daniele St. 24 mesi con melone di Cantalupo</b>	€ 13,00
<b>La culaccia Emiliana incontra la burrata Pugliese</b>	€ 16,00
<small>ALLERGENI: LATTE</small>	

## LE PASTE

<b>Scialatielli Napoletani con vongole veraci e zucchine filangè</b>	€ 13,00
<small>ALLERGENI: GLUTINE, MOLLUSCHI</small>	
<b>* Ravioli di borragine con filettini di branzino, pomodorini del Piennolo e polvere di capperi</b>	€ 13,00
<small>ALLERGENI: LATTE, PESCE, GLUTINE</small>	
<b>* Calamarata alla ghiotta di spada e melanzane a funghetto</b>	€ 14,00
<small>ALLERGENI: GLUTINE, PESCE</small>	
<b>* Risotto lime e rosmarino mantecato al mascarpone con gamberoni flambati al Cognac</b>	€ 15,00
<small>ALLERGENI: LATTE, CROSTACEI</small>	
<b>* Linguine allo scoglio con frutti di mare e crostacei, datterini e peperoncino</b>	€ 16,00
<small>ALLERGENI: GLUTINE, PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI</small>	
<b>Tagliolini all'astice con datterini e basilico</b>	€ 20,00
<small>ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, CROSTACEI</small>	
<b>Orecchiette al pesto di pistacchi, zucchine trombetta e mentuccia</b>	€ 9,00
<small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, FRUTTA A GUSCIO</small>	
<b>Gnocchi di patate alla crudaiola con concasse di pomodori ramati, ciliegine di mozzarella e basilico fresco all'Evo</b>	€ 10,00
<small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA</small>	
<b>Tagliatella di pasta fresca all'uovo con ragù alla Bolognese e spolverata di Reggiano</b>	€ 11,00
<small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA</small>	

<b>Risotto estivo con polpa di peperoni dolci mantecato allo stracchino e petali di zucchine alla scapece</b>	€ 12,00
<small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE</small>	
<b>Paccheri con ragù bianco di vitello e veli di caciocavallo Silano</b>	€ 13,00
<small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE</small>	
<b>La Pappa al pomodoro Toscana con la stracciatella Pugliese</b>	€ 9,00
<small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, SEDANO</small>	

## IL PESCE

<b>Darna di Salmone in pastella con zucchine filangè e mascarpone all'aneto</b>	€ 16,00
<small>ALLERGENI: PESCE, GLUTINE, LATTE</small>	
<b>Filetto di branzino alla plancia e verdure grigliate</b>	€ 18,00
<small>ALLERGENI: PESCE</small>	
<b>* Gran fritto di pesci e crostacei con verdure in pastella</b>	€ 21,00
<small>ALLERGENI: PESCE, CROSTACEI, GLUTINE, LATTE</small>	
<b>Tournedos di pescatrice arrosto su crema di peperoni dolci e spinacino al salto</b>	€ 22,00
<small>ALLERGENI: PESCE, GLUTINE</small>	
<b>* Gamberoni planciati al salmoriglio estivo "menta e lime" con caponata di verdure</b>	€ 23,00
<small>ALLERGENI: CROSTACEI, SEDANO</small>	
<b>Tagliata di tonno in crosta di pistacchi su misticanza d'insalata novella all'Evo e salsa ponzu in accompagnamento</b>	€ 24,00
<small>ALLERGENI: PESCE, FRUTTA A GUSCIO</small>	

*IL PESCATO DEL GIORNO IN BELLAVISTA ALL' Hg S.Q.*

## LE CARNI

<b>Hamburger di manzo con lattughino croccante, pomodoro grigliato, cremoso brie e la nostra salsa aurora su panino alla pancetta servito con french fries</b>	€ 13,00
<small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVO, SEDANO</small>	
<b>Galletto al mattone con patate dorate e verdure fresche</b>	€ 15,00
<small>ALLERGENI: LATTE</small>	
<b>Magatello di vitello cotto a bassa temperatura in salsa tonnata e fiori del capperi con insalata novella</b>	€ 16,00
<small>ALLERGENI: LATTE, PESCE</small>	
<b>Tagliata di manzo rucola e pomodorini con chips di patate</b>	€ 21,00
<b>Tartare di filetto con freschezza di melone Mantovano Igp, speck dell'Alto Adige e riduzione di balsamico</b>	€ 22,00
<small>ALLERGENI: LATTE</small>	
<b>Filetto di manzo alla plancia con verdure saltate all'Evo e patate croccanti</b>	€ 25,00
<b>La classica costoletta alla Milanese cotta al burro chiarificato con ruchetta e pomodorini</b>	€ 25,00
<small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVO</small>	

\* Prodotti congelati all'origine