

Vigilia

l'Aperitivo

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati da Prosecco ed analcolico alla frutta

l'Antipasto

Veli di San Daniele con flan di ricotta e pere caramellate al Porto

i Primi

Carnaroli mantecato al parmigiano st.24 mesi e gocce di balsamico

&

Caserecce con melanzane, pomodorini ricotta Marzotica e veli di Parma

il Secondo

Filetto di Maialino in crosta di nocciole in salsa di miele e senape con patate sabbiose

il Dolce

Torta di ricorrenza con Spumante

€ 35,00 per ospite

Ghirlanda

l'Aperitivo

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati da Prosecco ed analcolico alla frutta

l'Antipasto

Moscardini alla Luciana in salsa di San Marzano, olive e capperi su polentina morbida alle erbe fini

i Primi

Risottino del Barcarolo

&

Orecchiette in crema cime di rape e cozze con pomodorini del piennolo

il Secondo

Orata gratinata in panura Mediterranea su coste ripassate, uvetta e pinoli

il Dolce

Torta di ricorrenza con Spumante

€ 35,00 per ospite

Cometa

l'Aperitivo

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati da Prosecco ed analcolico alla frutta

l'Antipasto

Sgonfiotto di sfoglia ai porcini su fonduta di casera e rosticciata di speck dell'Alto Adige

i Primi

Risotto ai carciofi della Riviera

&

Cavatelli freschi con ragù bianco di vitello alla maggiorana e caciocavallo Silano

il Secondo

Lombata di vitello in crosta di ginepro e salvia e la sua salsa con patate schiacciate al burro

il Dolce

Torta di ricorrenza con Spumante

€ 40,00 per ospite

Tutti i menu comprendono acqua minerale, una bottiglia di vino bianco o rosso ogni 4 persone e caffè.
Su richiesta, personalizzazione del menu al tavolo con logo aziendale.
Tel. 02.99.67.002 • corsocomo52@ashotels.it • www.corsocomo52.it



Santa Claus

l'Aperitivo

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati da Prosecco ed analcolico alla frutta

l'Antipasto

Polpo arrostito su crema di ceci al rosmarino e dolci datterini al salto

i Primi

Risotto sfumato al Prosecco con spinacino novello e straccetti di pescatrice

&

Scialatielli gamberi, pesto, pomodorini e granella di pistacchio

il Secondo

Salmone alla plancia su crema di melanzane e finocchi spadellati all'arancio

il Dolce

Torta di ricorrenza con Spumante

€ 40,00 per ospite

Fiocco di Neve

l'Aperitivo

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati da Prosecco ed analcolico alla frutta

l'Antipasto

Culatello di Langhirano accompagnato dalla burratina Pugliese su letto di songino e crema al balsamico

i Primi

Risotto allo zafferano con sbriciolata di Luganega e fonduta di robiola di Roccaverano

&

Tortelloni di melanzane e scamorza con sugo di datterini e origano fresco

il Secondo

Tagliata di manzo ai tre pepi con patate alla paprika e verdure saltate

il Dolce

Torta di ricorrenza con Spumante

€ 45,00 per ospite

Stella Cometa

l'Aperitivo

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati da Prosecco ed analcolico alla frutta

l'Antipasto

Insalatina di mare tiepida alla Ligure con seppioline, polpo, molluschi e crostacei in citronette all'Evo

i Primi

Risotto con asparagi della Riviera e mazzancolle dell'Adriatico

&

La calamarata di Gragnano alla ghiotta di spada e melanzane a funghetto

il Secondo

Branzino in crosta di sesamo riduzione all'arancio e ratatouille di verdure saltate al timo

il Dolce

Torta di ricorrenza con Spumante

€ 45,00 per ospite

Tutti i menu comprendono acqua minerale, una bottiglia di vino bianco o rosso ogni 4 persone e caffè.
Su richiesta, personalizzazione del menu al tavolo con logo aziendale.
Tel. 02.99.67.002 • corsocomo52@ashotels.it • www.corsocomo52.it

