

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

EVENTI DI STILE

PRANZI, COLAZIONI
E CENE DI LAVORO

CENE AZIENDALI

CENE DI GALA

FESTE PRIVATE

FESTE DI LAUREA

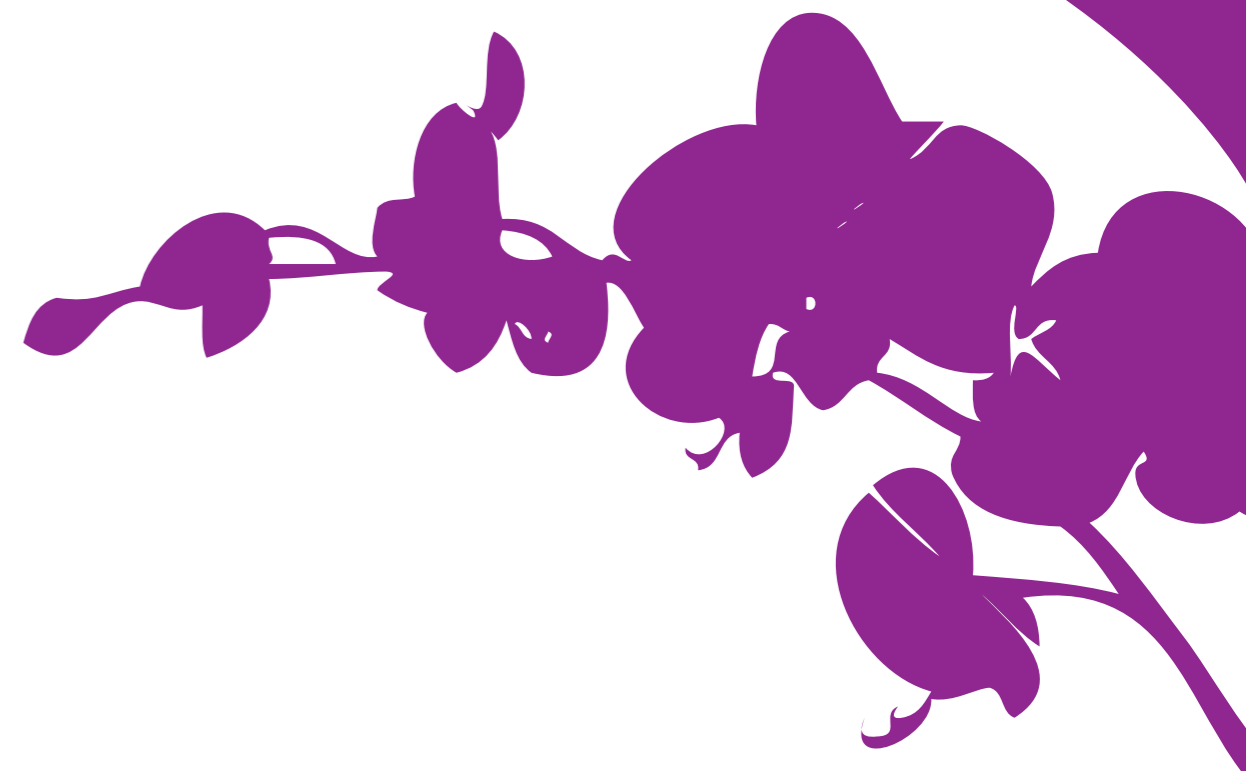
COMPLEANNI

BATTESIMI, COMUNIONI
E CRESIME

MATRIMONI

ADDIO AL CELIBATO / NUBILATO

SERATE A TEMA



CORSO
COMO
RESTAURANT



Corso Como 52, solo con noi eventi di stile!

Buona cucina e buon vino, è il paradiso sulla terra (Enrico IV)



Corso Como 52 Restaurant
c/o AS Hotel Limbiate Fiera
Corso Como, 52 - 20812 Limbiate (MB)
T: +39 02.99.67.002 • corsocomo52@ashotels.it
www.corsocomo52.it • www.ashotelimbiatefiera.it

MENU À LA CARTE

GLI ANTIPASTI

Salmone marinato agli agrumi su misticanza d'insalata gentile, dolci datterini e stracciatella pugliese <small>ALLERGENI: PESCE, LATTE</small>	€ 13,00
* Tentacoli di polpo arrostiti su crema di patate, dolci datterini al salto e granella di pistacchi <small>ALLERGENI: GLUTINE, MOLLUSCHI, FRUTTA A GUSCIO</small>	€ 15,00
** Tartare di tonno fresco alla Mediterranea su letto di porcini trifolati <small>ALLERGENI: PESCE</small>	€ 16,00
* Gamberi saltati ai porcini flambati al Cognac su crostone di pane all'aglio in cocotte di terracotta <small>ALLERGENI: GLUTINE, CROSTACEI</small>	€ 16,00
Noci di capesante bardate con guanciale toscano su vellutata di peperoni dolci e patate accompagnate da petali di cerfoglio <small>ALLERGENI: MOLLUSCHI</small>	€ 17,00
Flan di zucca mantovana su crema di taleggio e sbriciolata di amaretti <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE</small>	€ 9,00
Scrigno di sfoglia con porcini spadellati all'Evo mantecati con crescenza <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE</small>	€ 12,00
Fiori di zucca ripieni di salsiccia e funghi alla milanese su fonduta di casera al pepe nero <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA</small>	€ 12,50
La bufala di Paestum su specchio di pomodoro, olivelle taggiasche e pesto di basilico <small>ALLERGENI: LATTE, FRUTTA A GUSCIO</small>	€ 12,50
Prosciutto crudo San Daniele st. 24 mesi con stracciatella pugliese <small>ALLERGENI: LATTE</small>	€ 13,00
* Il culatello mantovano con il suo gnocco fritto <small>ALLERGENI: GLUTINE</small>	€ 15,00

LE PASTE

Ravioli di borragine con filettini di branzino, pomodorini cherry e polvere di capperi <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, PESCE</small>	€ 14,00
Spaghetti alla chitarra con vongole veraci, pomodorini e peperoncini <small>ALLERGENI: GLUTINE, MOLLUSCHI</small>	€ 15,00
* Riso "Acquerello" con gamberi e porcini mantecato al burro chiarificato <small>ALLERGENI: LATTE, CROSTACEI</small>	€ 16,00
* Linguine allo scoglio con frutti di mare e crostacei, datterini e peperoncino <small>ALLERGENI: GLUTINE, PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI</small>	€ 18,00
Tagliolini all'astice con datterini e basilico <small>ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, CROSTACEI</small>	€ 22,00
Orecchiette con cime di rapa e stracciatella pugliese <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE</small>	€ 10,00
I classici scialatielli napoletani con dolci datterini, mozzarelline di bufala e pesto di basilico fresco <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, FRUTTA A GUSCIO</small>	€ 11,00
Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con ragù alla bolognese e spolverata di Reggiano <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA, SEDANO</small>	€ 13,00
Casoncelli alla bergamasca con burro, guanciale e spolverata di Reggiano <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA</small>	€ 13,00
Riso "Acquerello" con porcini trifolati mantecato con burro al tartufo <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE</small>	€ 16,00
Minestrone alla milanese <small>ALLERGENI: SEDANO</small>	€ 9,00

IL PESCE

Darna di salmone fritto in pastella di riso alla birra con caponatina di verdure <small>ALLERGENI: GLUTINE, PESCE</small>	€ 16,00
Moscardini freschi in guazzetto alla Luciana con sfere di polenta croccante <small>ALLERGENI: GLUTINE, MOLLUSCHI, LATTE</small>	€ 16,00
Filetto di branzino alla plancia e verdure grigliate <small>ALLERGENI: PESCE</small>	€ 18,00
* Gran fritto di calamari, gamberi e scampone con misticanza d'insalata <small>ALLERGENI: GLUTINE, PESCE, CROSTACEI, LATTE</small>	€ 19,00
** Tagliata di tonno planciato al sale rosa con porcini trifolati <small>ALLERGENI: PESCE, CROSTACEI</small>	€ 24,00
* Gran grigliata mista di pesce, crostacei e molluschi con patata al cartoccio ed insalata gentile <small>ALLERGENI: PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, LATTE</small>	€ 26,00

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

LE CARNI

* Hamburger di manzo con lattughino croccante, pomodoro ramato, cremoso brie, pancetta croccante e la nostra salsa burger nel panino al sesamo servito con french fries <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVO, SEDANO</small>	€ 13,00
Galletto arrostito con paprica dolce servito con salsa bordolese e patate croccanti al rosmarino <small>ALLERGENI: LATTE</small>	€ 16,00
"Rustin negà" Nodino di vitello, burro, salvia e guanciale con polenta grigliata <small>ALLERGENI: LATTE</small>	€ 16,00
Tagliata di manzo ai porcini con chips di patate <small>ALLERGENI: LATTE</small>	€ 21,00
Filetto di manzo in salsa di senape e miele con soufflè di patate in accompagnamento <small>ALLERGENI: LATTE, SENAPE</small>	€ 25,00
La classica costoletta alla Milanese cotta al burro chiarificato con rucetta e pomodorini <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVO</small>	€ 26,00

* 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.