

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

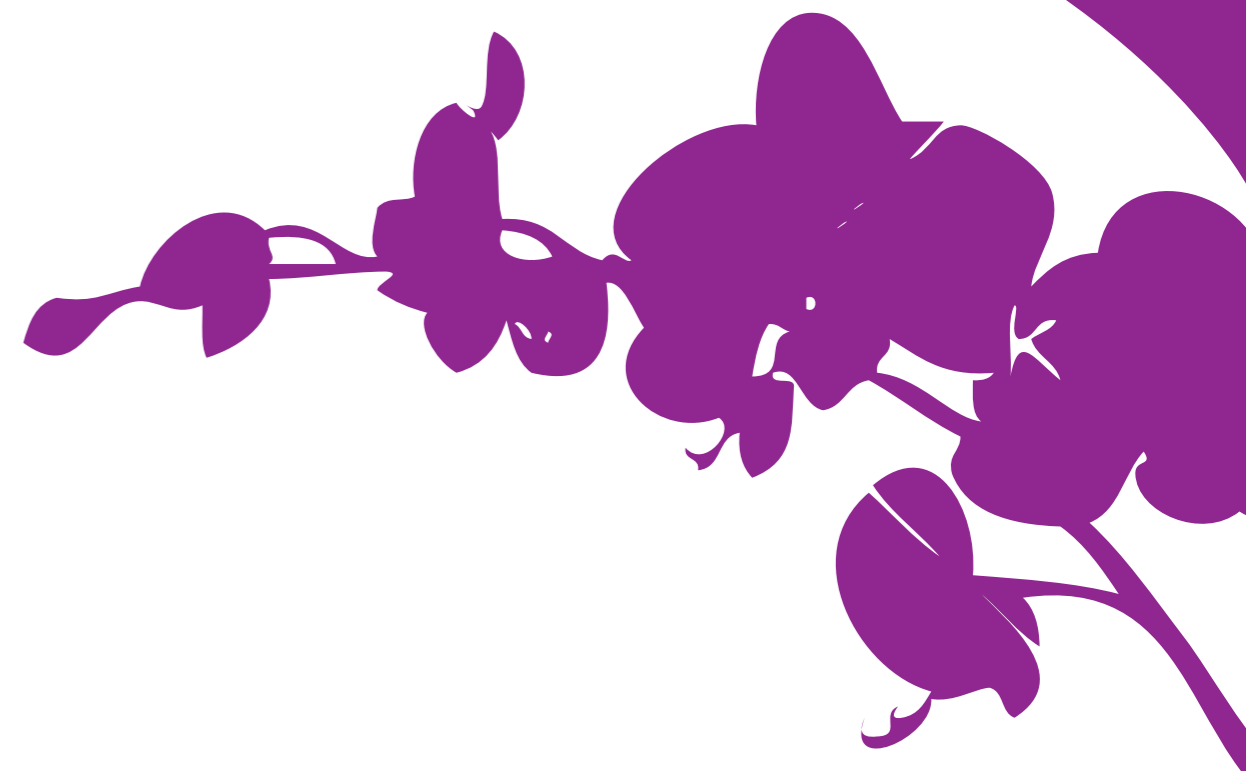
COMPLEANNI

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](mailto:corsocomo52@ashotels.it)  
[www.corsocomo52.it](http://www.corsocomo52.it) • [www.ashotelimbiatefiera.it](http://www.ashotelimbiatefiera.it)

MENU À LA CARTE

## GLI ANTIPASTI

<b>Prosciutto crudo di Parma st. 16 mesi</b>	€ 10,00
<b>La bufala di Paestum su misticanza, pomodorini, crostini di pane e frozen di basilico</b> <small>ALLERGENI: LATTE, GLUTINE</small>	€ 12,50
<b>Carpaccio di manzo affumicato dal nostro chef su crema di sedano rapa e mandorle tostate</b> <small>ALLERGENI: LATTE, FRUTTA A GUSCIO</small>	€ 14,00
<b>Salmone affumicato marinato agli agrumi in bellavista su filangé di trevigiano e spinacino</b> <small>ALLERGENI: PESCE</small>	€ 14,00
<b>* Polpo grigliato su crema di ceci e scalogno con olio al rosmarino</b> <small>ALLERGENI: MOLLUSCHI</small>	€ 16,00

## I PRIMI

<b>Vellutata di verdure</b> <small>ALLERGENI: SEDANO</small>	€ 8,00
<b>Risotto al cacio erborinato e mirtilli</b> <small>ALLERGENI: LATTE</small>	€ 11,00
<b>Tagliatella con ragù di cinghiale alle erbe di macchia mediterranea</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, SEDANO, UOVA</small>	€ 13,00
<b>* Spaghetti alle vongole veraci, pachino e battuta di mazzancolle</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, MOLLUSCHI, CROSTACEI</small>	€ 16,00

## I SECONDI

<b>Cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini accompagnata da patatine fritte</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA</small>	€ 18,00
<b>Tagliata di manzo con riduzione di barbaresco e patate arrosto</b>	€ 20,00
<b>** Trancio di tonno scottato su vellutata di zucca e cipolla rossa di tropea in agrodolce con cavolo romanesco</b> <small>ALLERGENI: PESCE</small>	€ 22,00

## INSALATE

<b>Vegetariana (misticanza, carote, pomodorini, cetrioli, finocchi e mandorle)</b> <small>ALLERGENI: FRUTTA A GUSCIO</small>	€ 8,00
<b>Marinara (misticanza, salmone marinato, salsa smitane, erba cipollina e crostini di pane)</b> <small>ALLERGENI: LATTE, GLUTINE, PESCE</small>	€ 11,00
<b>Cesare (lattughino croccante, pollo grigliato, scaglie di grana e crostini di pane)</b> <small>ALLERGENI: LATTE, GLUTINE</small>	€ 11,00

\* 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.

## I DOLCI

<b>Cheesecake ai frutti di bosco</b> <small>ALLERGENI: LATTE, GLUTINE, UOVA</small>	€ 6,00
<b>Tiramisù</b> <small>ALLERGENI: LATTE, GLUTINE, UOVA</small>	€ 4,00
<b>Tortino al cioccolato caldo</b> <small>ALLERGENI: LATTE, GLUTINE, UOVA</small>	€ 5,00
<b>Cubettata d'ananas</b>	€ 4,00
<b>Insalata di frutta fresca di stagione</b>	€ 6,00

**MENU DEL GIORNO**  
RISERVATO AI NOSTRI OSPITI

Il menu comprende:  
2 portate a scelta tra primo e secondo del menu dedicato  
Acqua, calice di vino e caffè.

**25€**