

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.ashotelimbiatelifiera.it](http://www.ashotelimbiatelifiera.it)

MENU À LA CARTE

## GLI ANTIPASTI

<b>Veli di Prosciutto Crudo di Parma st.20 mesi</b>	€ 11,00
<b>La bufala di Paestum su misticanza, pomodorini, crostini di pane speziati e frozen di basilico</b> <small>ALLERGENI: LATTE, GLUTINE</small>	€ 19,00
<b>Carpaccio di manzo dello Chef su misticanza fresca all'Evo siculo e pepe al limone</b>	€ 15,00
<b>Culaccia mantovana con burratina d'Andria e dolce valeriana</b> <small>ALLERGENI: LATTE</small>	€ 16,00
<b>Trancetto di salmone marinato in salsa di soia e zenzero accompagnato da insalatina di alghe al gin e gazpacho di piselli</b> <small>ALLERGENI: PESCE, SOIA</small>	€ 16,00
<b>Carpaccio tiepido di branzino affumicato ai legni di ciliegio su julienne di verdure croccanti</b> <small>ALLERGENI: PESCE</small>	€ 14,00
<b>* Polpo alla sorrentina con rucola, pomodorini, noci e cipolla rossa di tropea marinata al balsamico tradizionale in nido di radicchio</b> <small>ALLERGENI: MOLLUSCHI, FRUTTA A GUSCIO</small>	€ 18,00
<b>* Zuppetta di mare nostrum con molluschi e crostacei in acqua di pomodoro ciliegino e crostone di pane</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, PESCE</small>	€ 15,00

## I PRIMI

<b>Risotto alle rape rosse con bocconcini di Luganega alla paprika dolce e burratina d' Andria in accompagnamento</b> <small>ALLERGENI: LATTE</small>	€ 16,00
<b>Paccheri di Gragnano al pomodorino fresco e frozen di basilico con petali di Grana Padano Dop</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE</small>	€ 11,00
<b>Tagliatella all'uovo in salsa di cinghiale e crumble di cacao</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, UOVO, SEDANO</small>	€ 15,00
<b>Taglierini verdi al ragù di scottona piemontese e spolverata di Reggiano</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTICINI, UOVO, SEDANO</small>	€ 13,00
<b>Vellutata di verdure fresche di stagione con olio Evo siciliano e crostini di pane speziati</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE</small>	€ 9,00
<b>Spaghetti alle alici del mediterraneo e limoni di sorrento saltati con panure alla salvia e veli di Pecorino sardo</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTICINI, PESCE</small>	€ 13,00
<b>* Il classico spaghettono alle vongole veraci con dolci pomodorini datterini, mazzancolle e peperoncino</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, CROSTACEI, MOLLUSCHI</small>	€ 18,00
<b>Risottino con crema di friarielli, cozze e pepe nero mantecato con mousse di patate</b> <small>ALLERGENI: MOLLUSCHI, LATTICINI</small>	€ 16,00
<b>Paccheri di Gragnano alla mediterranea sul pescato del giorno</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI</small>	

\* Prodotti congelati all'origine

\*\* Il pesce destinato ed 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 SECONDI

<b>Cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini accompagnata da patatine fritte</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVA</small>	€ 20,00
<b>Tagliata di manzo al lardo di Colonnata e rosmarino con patata al cartoccio burro e sale</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE</small>	€ 21,00
<b>Galletto al mattone in salsa alla birra rossa con patate arrosto</b>	€ 16,00
<b>Spare ribs cotte a bassa temperatura in salsa barbeque con french fries</b>	€ 18,00
<b>Filetto di branzino al timo e verdure ai carboni</b> <small>ALLERGENI: PESCE</small>	€ 18,00
<b>** Tonno scottato alla goccia con zucchine grigliate e pomodorini al salto</b> <small>ALLERGENI: PESCE</small>	€ 22,00
<b>* Gamberoni scottati alla catalana</b> <small>ALLERGENI: CROSTACEI</small>	€ 20,00
<b>Il pescato del giorno in bellavista all'Hg s.q.</b> <small>ALLERGENI: PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI</small>	

## INSALATE

<b>Vegetariana (Misticanza gentile, pomodorini, cetrioli, finocchi, carote, legumi, mandorle tostate)</b> <small>ALLERGENI: FRUTTA A GUSCIO</small>	€ 9,00
<b>Marinara (Valeriana, finocchi, arance, mela verde, salmone marinato dello chef)</b> <small>ALLERGENI: PESCE</small>	€ 13,00
<b>Cesare (Iceberg, filangé di petto di pollo arrostito, veli di Grana, crostini croccanti)</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTICINI</small>	€ 11,00
<b>Ghiottona (Iceberg, pomodori, legumi, tonno e mozzarella vaccina in citronette al lime)</b> <small>ALLERGENI: LATTICINI, PESCE</small>	€ 15,00