

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

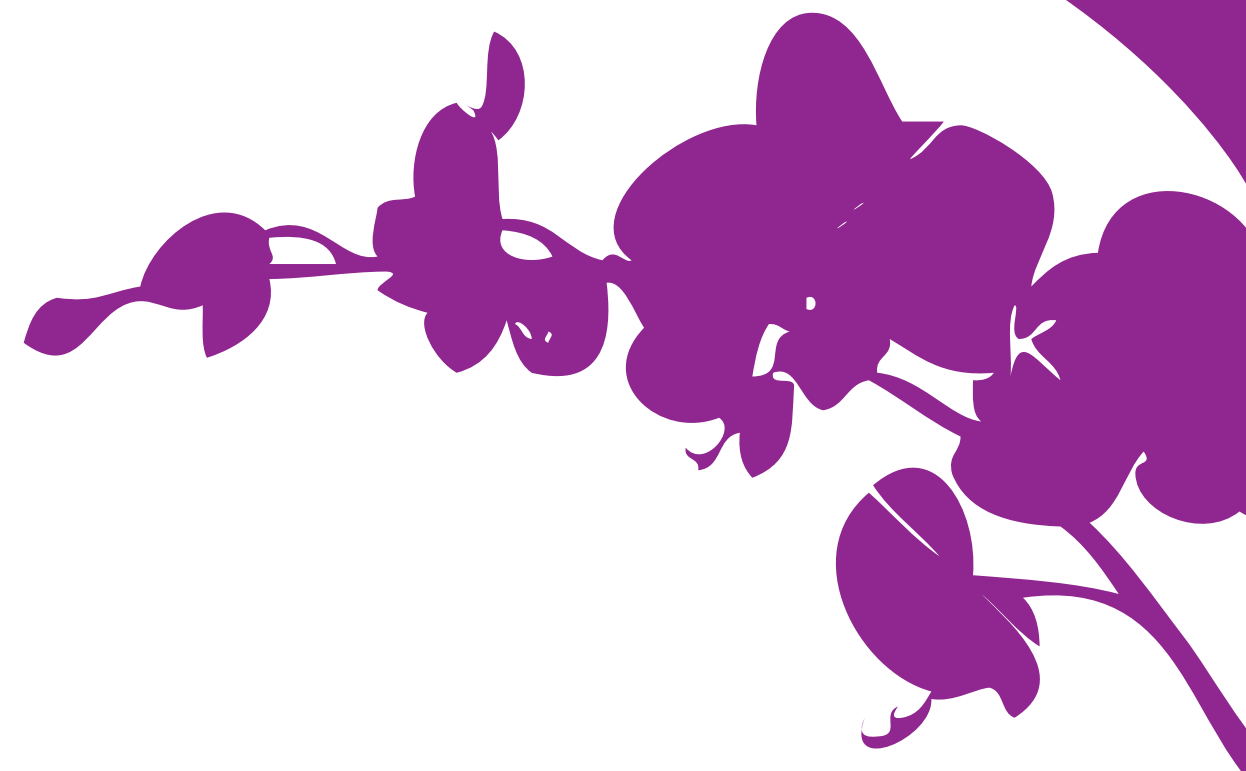
COMPLEANNI

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>Il Carpaccio di Salmone Marinato al Pepe Rosa con Songino e Mela Verde all'Olio di Mandorle e Arancio</b> <small>ALLERGENI: PESCE, FRUTTA A GUSCIO</small>	€ 16,00
<b>Il Classico Baccalà Mantecato alla Vicentina con Crostini di Polenta Fritta</b> <small>ALLERGENI: PESCE, LATTE</small>	€ 16,00
<b>Tentacoli di Polpo Arrostiti su Crema di Ceci, Gocce di Olio al Rosmarino e Lamelle di Mandorle Salate</b> <small>ALLERGENI: MOLLUSCHI, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO</small>	€ 18,00
<b>Tartare di Tonno in Dressing di Taponade Mediterranea su Letto di Valeriana e Vele di Carasau</b> <small>ALLERGENI: PESCE, GLUTINE</small>	€ 20,00
<b>Noci di Capesante Scottate al Sale Maldon su Crema di Peperone Dolce e Petali di Cerfoglio</b> <small>ALLERGENI: MOLLUSCHI, PESCE</small>	€ 21,00
<b>Flan di Zucca Mantovana su crema di Taleggio e sbriciolata di amaretti</b> <small>ALLERGENI: LATTE, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVO</small>	€ 10,00
<b>Veli di Prosciutto Crudo di Parma St. 16 Mesi</b> <small>ALLERGENI:</small>	€ 11,00
<b>La Bufala di Paestum su Misticanza Gentile con Pomodorini ed Olivelle della Riviera</b> <small>ALLERGENI: LATTE</small>	€ 14,00
<b>Bocconcini di Luganega e Porcini Stufati al Nebbiolo con Tegola di Grano Duro al Parmigiano</b> <small>ALLERGENI: LATTE, GLUTINE, SEDANO</small>	€ 15,00
<b>La Culaccia Mantovana con Gnocco Fritto</b> <small>ALLERGENI: LATTE, GLUTINE</small>	€ 16,00

## I PRIMI

<b>Paccheri alla Ghiotta di Pescatrice con Ciliegini e Melanzane a Funghetto</b> <small>ALLERGENI: PESCE, GLUTINE</small>	€ 18,00
<b>Spaghetti alla Chitarra con Vongole Veraci, Pomodorini e Peperoncino</b> <small>ALLERGENI: MOLLUSCHI, GLUTINE</small>	€ 20,00
<b>Riso Carnaroli Mantecato con Bisque di Crostacei e Gamberoni Arrostiti in Bellavista</b> <small>ALLERGENI: CROSTACEI, LATTE</small>	€ 21,00
<b>Scialatielli alla Posillipina con Frutti di Mare, Crostacei, Molluschi e Datterini Leggermente Piccanti</b> <small>ALLERGENI: PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, GLUTINE</small>	€ 22,00
<b>Pappardelle all'Astice con Datterini e Basilico</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, UOVO, CROSTACEI</small>	€ 25,00
<b>Zuppa di Cipolle alla Parigina con Crostone di Pane Gratinata al Gruviera</b> <small>ALLERGENI: LATTE, GLUTINE</small>	€ 10,00
<b>Gnocchi di Patate al Basilico del Nostro Chef con Variazione di Datterini e Veli di Raspadura del Lodigiano</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE</small>	€ 12,00
<b>Gli Schiaffoni in Salsa di Datterini Gialli e N'Duija di Spilinga con Stracciatella Pugliese in Superficie</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE</small>	€ 15,00
<b>Pappardelle all'Uovo con Ragù di Cinghiale</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, UOVO, SEDANO</small>	€ 16,00
<b>Risotto al Radicchio di Treviso Mantecato al Brie con Gocce di Olio Tartufato</b> <small>ALLERGENI: LATTE</small>	€ 18,00

## I SECONDI

<b>Totanetti Abbrustoliti all'Evo ed Erbe Aromatiche su Letto di Cime di Rapa Saltate e Sbriciolata di Tarallo Napoletano</b> <small>ALLERGENI: MOLLUSCHI, FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE</small>	€ 18,00
<b>Filetto di Branzino al Timo con Verdure Grigliate</b> <small>ALLERGENI: PESCE</small>	€ 20,00
<b>Gamberoni alla Griglia su Misticanza Gentile accompagnati da Patata al Cartoccio, Sale, Burro e Uova di Lompo</b> <small>ALLERGENI: CROSTACEI, PESCE, LATTE</small>	€ 22,00
<b>Tonno Planciato alla Goccia con Zucchine Grigliate e Pomodorini al Salto</b> <small>ALLERGENI: PESCE</small>	€ 24,00
<b>Spare Ribs cotte a bassa temperatura in Salsa Barbeque con Patatine Fritte</b> <small>ALLERGENI:</small>	€ 18,00
<b>Cotoletta di Vitello alla Milanese, Ruchetta, Pomodorini e Patatine Fritte</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, UOVO</small>	€ 22,00
<b>Controfiletto di Manzo in Crosta di Parmigiano e Rosti di Patate</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE</small>	€ 23,00
<b>Filetto di Manzo al Pepe Verde su Crostone di Pane con Patate Arrosto</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, SENAPE, SEDANO</small>	€ 26,00
<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>Cesare (Iceberg, filangé di petto di pollo arrostito, veli di Grana, crostini croccanti)</b> <small>ALLERGENI: GLUTINE, LATTE</small>	€ 11,00
<b>Marinara (Valeriana, finocchi, mela verde, salmone marinato dello chef ed olio di mandorle all'arancio)</b> <small>ALLERGENI: PESCE, FRUTTA A GUSCIO</small>	€ 13,00

\* 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.