



CORSO
COMO
RESTAURANT 52



L'APERITIVO DI SANTA CLAUS

Gran aperitivo di Santa Claus con sfiziosità della nostra penisola accompagnato da Prosecco di Valdobbiadene e analcolico alla frutta

TRILOGIA DI ANTIPASTI

Tentacoli arrostiti su crema di patate al lime e mandorle tostate
Tartelletta di sfoglia con crema di ceci, gamberi e guanciale croccante
Bavarese di melanzane viola con salsa di San Marzano e fonduta di caprino

I PRIMI

Risottino allo zafferano con ossobuco di rana pescatrice e polvere di liquirizia

Maccheroncini al torchio con ragù di luganega e porcini irrorati da veli di Pecorino Moliterno

IL SECONDO A SCELTA

Darna di branzino su crema di cannellini al timo e croccantino di speck con carciofo alla giudia

oppure

Filetto di manzo bardato allo speck con salsa funghi e patate al forno aromatizzate alle erbe

(al momento della prenotazione indicare il secondo di preferenza)

IL DOLCE

Cheesecake ai marron glacé con salsa d'arance siciliane e cannoncino di cioccolato fondente di Modica

Il menu comprende: acqua, selezione di vino rosso o bianco dalla nostra cantina, caffè e digestivi

€ 55,00 per persona

Fino a 3 anni i vostri bimbi festeggiano gratuitamente
Da 4 a 10 anni menù bambini dedicato € 25.00 per persona
Ampio parcheggio interno per tutti i partecipanti!

CORSO
COMO
RESTAURANT 52



RISTORANTE

MEDITERRANEO



MARTEDÌ 25 DICEMBRE
PRANZO DI NATALE ORE 12:30



Corso Como 52 Restaurant • Corso Como, 52 • Limbiate (MB) • S.P.527 Monza - Saronno
INFO E PRENOTAZIONI: Tel. 02.99.67.002 • corsocomo52@ashotels.it • www.corsocomo52.it



L'APERITIVO DI SANTA CLAUS

Calice di bollicine con stuzzichino dello Chef e analcolico alla frutta

L'ANTIPASTO

Sformatino di reggiano su vellutata di funghi e tartufo nero

I PRIMI

Riso carnaroli con luganega, profumi di bosco e zafferano

Cappelli ripieni di zucca mantecati con crema allo zola e sbriciolata di amaretti

IL SECONDO

Arrosto di tacchinella al forno con purè grezzo di patate e castagne

IL DOLCE

Panettone e pandoro con crema al mascarpone

Mandarini e frutta secca in centrotavola

Il menu comprende: acqua, selezione di vino rosso o bianco dalla nostra cantina, caffè e digestivi

€ 45,00 per persona

Fino a 3 anni i vostri bimbi festeggiano gratuitamente
Da 4 a 10 anni menù bambini dedicato € 25.00 per persona
Ampio parcheggio interno per tutti i partecipanti!



GLI ANTIPASTI

Soufflé di baccalà e patate con coulis di pomodoro, olive e capperi

Culatello modenese con quenelle di ricottina al tartufo e gnocco fritto

I PRIMI

Risottino allo champagne con filetti di persico dorato e lamelle di mandorle tostate

Raviolacci ripieni con crudo di San Daniele in brodo di cappone

IL SECONDO

Guancia di vitello scaloppata con salsa ai funghi porcini e cipollotti dorati

IL DOLCE

Tortino di cioccolato al cuore morbido con salsa alla vaniglia e scaglie di cioccolato bianco

Il menu comprende: acqua, selezione di vino rosso o bianco dalla nostra cantina, caffè e digestivi

€ 45,00 per persona

Fino a 3 anni i vostri bimbi festeggiano gratuitamente
Da 4 a 10 anni menù bambini dedicato € 25.00 per persona
Ampio parcheggio interno per tutti i partecipanti!