

## Menu

### Aperitivo di benvenuto

#### Antipasto

Selezione di salumi e formaggi, spizzichelle,  
flan di spinaci e pecorino

#### Bis di primi

Lasagnetta all'uovo con asparagi e Asiago

Ravioloni di magro con ragout d'agnello

#### Secondo

Maialino porchettato alle erbe aromatiche  
in salsa Menabrea e senape  
Patate e carciofi al timo

#### Dessert

Gran bignè alla crema chantilly  
con salsa al cioccolato e crumble di meringa

*Il menu comprende acqua, selezione di vino  
dalla nostra cantina e caffè*

€ 55  
a persona

### PER INFO E PRENOTAZIONI

T +39 0362 6440300 M +39 331 6767476

E [ristorantemediterraneo@ashotels.it](mailto:ristorantemediterraneo@ashotels.it)

W [ilristorantemediterraneo.it](http://ilristorantemediterraneo.it)

Fino ai 3 anni i vostri  
bambini festeggiano  
gratuitamente.  
Dai 4 ai 10 anni menu  
dedicato € 29/bambino



Ristorante Mediterraneo | Via A. Manzoni 99, Cesano Maderno (MB)

# Pranzo di Pasqua



**DOMENICA 31 MARZO | H. 12:30**

Pasqua è un momento speciale per condividere gioia e felicità  
con le persone a noi care, e non c'è modo migliore di trascorrerlo,  
che condividere un delizioso pranzo insieme!

Dalle pietanze tradizionali alle creazioni culinarie più innovative,  
preparate con amore e maestria dai nostri chef.

*Scopri i menu dei nostri ristoranti!*

CORSO  
COMO  
RESTAURANT 52



RISTORANTE  
\*\*\*  
MEDITERRANEO

## Menu

### Aperitivo di benvenuto

Le bollicine rosse in accompagnamento del casatiello napoletano

### Antipastini

Tortino morbido di carciofi su fonduta della Valsassina, cremoso di bufala in cestinetto di sfoglia e veli di capocollo

### Bis di primi

Riso carnaroli mantecato al caciocavallo silano e croccante di pancetta Pepata

Trofiette liguri con ombrina in guazzetto di pomodorini rossi e gialli al profumo di basilico

### I nostri secondi

Filetto di orata in gratin di zucchine su vellutata di barbabietola e patate Duchessa

Cosciotto d'agnello al forno con patate e carciofi in centrotavola

### Dessert

La vera pastiera napoletana  
Il caffè, il carrellino dei digestivi

### Centro tavola

Colomba pasquale tradizionale

*Il menu comprende acqua e selezione di vino dalla nostra cantina*

### PER INFO E PRENOTAZIONI

T +39 02 9967002 M +39 388 8512630

E [corsocomo52@ashotels.it](mailto:corsocomo52@ashotels.it) W [corsocomo52.it](http://corsocomo52.it)

€ 59  
a persona

Fino ai 3 anni i vostri bambini festeggiano gratuitamente.  
Dai 4 ai 10 anni menu dedicato € 29/bambino



Corso Como 52 Restaurant | Corso Como 52, Limbiate (MB)

## Menu

### Aperitivo di benvenuto

Analcolico / bollicine accompagnate dagli stuzzichini dello chef

### Antipasto

Millefoglie di melanzane su coulis di datterino giallo e gocce di balsamico

La classica torta pasqualina su fonduta di taleggio della Valsassina

### Bis di primi

Maccheroncini al ferretto con asparagi, ciliegino, granella di pistacchio e speck tostato

Ravioli di ricotta e spinaci al ragout di scottona e culaccia mantovana croccante

### Secondo

Vitello in salsa gremolata con patate al burro e rosmarino

### Dessert

Profiterole bianco al ripieno di cioccolato con salsa di fragole

### Centro tavola

Colomba pasquale tradizionale

*Il menu comprende acqua, selezione di vino dalla nostra cantina e caffè*

### PER INFO E PRENOTAZIONI

T +39 039 27283300 M +39 366 5822794

E [tavernadeisapori@ashotels.it](mailto:tavernadeisapori@ashotels.it) W [latavernadeisapori.it](http://latavernadeisapori.it)

€ 59  
a persona

Fino ai 3 anni i vostri bambini festeggiano gratuitamente.  
Dai 4 ai 10 anni menu dedicato € 29/bambino



Taverna dei sapori | V.le Lombardia 76/78, Monza (MB)