



MENU' BANCONE

Menu Natale 2017

Antipasti

<i>Sormonté gastronomico</i>	<i>25€/pz</i>
<i>Polpette di quinoa con spinaci e ricotta con salsa</i>	<i>3,5€/pz</i>
<i>Capesante agli agrumi</i>	<i>3,5€/pz</i>
<i>Cozze all'arancia e zenzero</i>	<i>14€/kg</i>
<i>Insalata di polpo con cubetti di patate e olive</i>	<i>26€/kg</i>
<i>Canapé al salmone affumicato norvegese con ricotta e erba cipollina</i>	<i>9€/kg</i>
<i>Gamberi in salsa rosa</i>	<i>26€/kg</i>
<i>Insalata russa</i>	<i>12€/kg</i>
<i>Sformatino di ricotta e spinaci con crema di parmigiano reggiano 30 mesi</i>	<i>18€/kg</i>
<i>Calamari Ripieni</i>	<i>18€/kg</i>
<i>Polpo in umido con ceci</i>	<i>18€/kg</i>
<i>Cestino di grana con verdure croccanti</i>	<i>3,5€/pz</i>
<i>Sformatino di carciofi con crema di taleggio</i>	<i>18€/kg</i>

Primi Piatti

<i>Ravioli di zucca al burro e salvia</i>	<i>17€/kg</i>
<i>Lasagna al ragù</i>	<i>11€/kg</i>
<i>Lasagne alla vegetariana</i>	<i>12€/kg</i>
<i>Casoncelli alla bergamasca</i>	<i>13€/kg</i>
<i>Ravioli di branzino con ragù di spigola</i>	<i>25€/kg</i>
<i>Gnocchetti verdi con crema di taleggio e speck</i>	<i>18€/kg</i>
<i>Tagliolini all'uovo</i>	<i>9€/kg</i>
<i>Ravioli di ricotta e spinaci</i>	<i>15€/kg</i>

Secondi Piatti

<i>Brasato al barolo cotto a bassa temperatura al profumo di zucca</i>	<i>21€/kg</i>
<i>Tacchino al reale con mousse di castagne</i>	<i>14€/kg</i>
<i>Filetto di maiale con frutta al balsamico</i>	<i>12€/kg</i>
<i>Trancetti di salmone in crosta</i>	<i>25€/kg</i>
<i>Carpaccio di polpo con salsa citronette e rucola</i>	<i>27€/kg</i>
<i>Gamberoni al cognac avvolti con pancetta</i>	<i>30€/kg</i>

Sughi

Sugo alle noci , rucola e pecorino

14€/kg

Sugo alla zucca e speck

14€/kg

Sugo di verdure

10€/kg

Sugo di carne alla cavour

17€/kg

Sugo di mare

22€/kg

Dolci

Tiramisù

16€/kg

Coppetta di panna cotta con coulis ai frutti di bosco

4€/pz

Semifreddo al torrone con cioccolato

4,50€/pz

Prenotazione entro il 21 Dicembre