

Menu natale 2025

Gastronomia Castiglioni

ANTIPASTI

1. Torcione di foie-gras d'oca
2. Paté di vitello alla milanese
3. Paté di prosciutto cotto
4. Mezza aragosta cubana in gelatina
5. Conchiglia in bellavista gamberi e russa
6. Tartine assortite in gelatina
7. Cuore di carciofi ripieni tartara e gamberi
8. Spumone di paté di tonno
9. Tranci di salmone norvegese in gelatina
10. Piovra del mediterraneo olio e limone
11. Code di gamberi in salsa cocktail
12. Code di gamberi olio e limone
13. Insalata gran mare olio e limone
14. Pesce azzurro marinato
15. Vitello tonnato
16. Insalata russa
17. Lumache alla bourguignonne
18. Nervetti di vitello
19. Panettone gastronomico di salumi
20. Panettone gastronomico di pesce
21. Funghi porcini in olio oliva
22. Carciofi alle erbe in olio
23. Peperoncini farciti tonno capperi acciughe
24. Salmone scozzese affumicato Loch Fine
25. Capitone extra
26. Torta di zola e noci

LE NOSTRE PROPOSTE DI SALUMI

1. Jamón Patanegra
2. Culatello di Zibello dop.
3. Prosciutto crudo di Parma 24 mesi
4. Bresaola di manzo
5. Bresaola cervo
6. Bresaola di maialino al ginepro
7. Bresaola di cinghiale
8. Prosciutto cotto Gran Biscotto gourmet
9. Coppa stagionata riserva 6 mesi
10. Salame gigante crespone Milano
11. Salame finocchiona Toscano
12. Salame di Felino intero
13. Salame Brianzolo nostrano intero
14. Salametti di cinghiale
15. Salametti al tartufo
16. Lardo D'Arnad alle erbe
17. Galantina di vitello con tartufo
18. Speck tirolese riserva 12 mesi
19. Lingua di manzo
20. Pancetta di Parma
21. Mortadella di Bologna con pistacchi

I NOSTRI PRIMI

1. Crespelle con aragosta e asparagi
2. Crespelle di grano saraceno con bitto e bresaola
3. Cannelloni con carciofi ricotta e bitto val Gerola
4. Cannelloni con pistacchio e agrumi
5. Lasagne di carne alla bolognese
6. Trippa alla milanese

I NOSTRI SECONDI DI CARNE

1. Petto di faraona agli agrumi
2. Faraona ripiena di castagne con noci e prugne (intera)
3. Roastbeef all'Inglese
4. Coscia di anatra all'arancia
5. Coscia di faraona ripiena

I NOSTRI SECONDI DI PESCE

6. Filetto di salmone in crosta di pistacchio
7. Filetto di branzino arrosto
8. Seppioline ripiene
9. Filetto di orata al cartoccio

LA PASTA FRESCA

1. Raviolini Plin di carne Piemontesi
2. Agnolotto Piemontese al brasato
3. Ravioli di ricotta e spinaci
4. Tortellone nero con baccalà e gamberi
5. Raviolo polpo burrata e pistacchio
6. Ravioli di castagne e fonduta

Le prenotazioni tassative entro il 18 dicembre