



Menù per eventi

I menù si intendono per tutti i commensali. Per gruppi superiori alle 10 persone è possibile definire due menù differenti

Mare classico

Cozze gratinate

Cocktail di gamberetti in salsa rosa

Salmone marinato e affumicato con capperi e panna acida

Risottino ai frutti di mare

Involtini di pesce spada gratinati

Caponata di verdure

Patate al forno

Dessert o torta da definire

Acqua e caffè

VINO ESCLUSO € 50.00

Terra classico

Brianzetta e culatello con focaccina

Insalata russa e giardiniera

Quiche lorraine

Risotto alla milanese

con ragù di ossobuco in gremolata

Filetto di vitello con pancetta

Cre moso di patate e fondo bruno

Dessert o torta da definire

Acqua e caffè

VINO ESCLUSO € 50.00

Degustazione di mare

Zuppetta di pomodoro, mazzancolle e burrata

Polpo con humus di ceci, pancetta, olive e timo

Battuto di trota con chutney di mango

Risotto con scampi, capperi e berberè

Gnocchetti di patate con vongole e cime di rapa

Coda di rospo alla mugnaia e bergamotto con broccoletti

Tonno in crosta di pistacchio con crema di scarola e
millefoglie di patate al pomodoro

Dessert o torta da definire

Acqua e caffè

VINO ESCLUSO € 70.00

Degustazione di terra

Uovo in camicia, asparagi e spuma di Parmigiano

Tartare di manzo, burrata e nocciole

Fiori di zucca ripieni di ricotta,
pesto e pomodori soleggiati

Ravioli ripieni di pollo arrosto con funghi

Risotto con Reblochon, cipolla e pancetta

Filetto di vitello con pancetta,
con cremoso di patate e fondo bruno

Maialino con composta di mele

Dessert o torta da definire

Acqua e caffè

VINO ESCLUSO € 65.00



Menù per gruppi

I menù si intendono per tutti i commensali. Per gruppi superiori alle 10 persone è possibile definire due menù differenti

Queste proposte sono valide soltanto in settimana e la Domenica sera.

I Risotti

Gnocco fritto e Brianzetta

Risotto con gamberi e berberè

Risotto verde con burrata e fiori di zuccina

Risotto con erbe e sugo d'arrosto

Risotto alla milanese con ragù di ossobuco

Risotto con pancetta, cipolla e Reblochon

Dessert o torta da definire

Acqua e caffè

VINO ESCLUSO € 38.00

Paella di pesce

Pane, burro e alici del Cantabrico

Paella di pesce di mare

Sorbetto all'arancia e Campari

Acqua e caffè

VINO ESCLUSO € 38.00

Paella di pesce

Pane, burro e Caviale nero adamas

Crudi di mare

Aragosta alla catalana

Linguine all'astice

Branzino al sale

Dessert o torta da definire

Acqua e caffè

VINO ESCLUSO – PREZZO SU RICHIESTA

Menù del Lago

Missoltino con polenta

Terrina di persico e trota

Trota affumicata con chutney di mango

Risotto con filetti di pesce persico

Carbonara del lago di Como

Lavarello al burro e salvia con patate al forno

Dessert o torta da definire

Acqua e caffè

VINO ESCLUSO € 60.00

Wellington

Uovo pochè impanato,
cremoso di patate e acciughe

Filetto di bue alla Wellington

Pommes Duchesse ed erbe al burro

Sorbetto all'arancia e Campari

Acqua e caffè

VINO ESCLUSO € 45.00

Carrello dei bolliti

Carrello dei bolliti

9 tagli tra manzo, vitello, maiale e gallina

Salsa verde e mostarda

Patate, carote, cipolla

Acqua e caffè

VINO ESCLUSO € 45.00

Salvo accordi diversi, la sala deve essere lasciata libera per le 15:45 nel caso si tratti di un pranzo, entro le 23:30 la sera.

Via 1° Maggio, 56 Tavernerio (Como) – Tel 031426133 – Fax 031426780 – www.gnocchetto.it