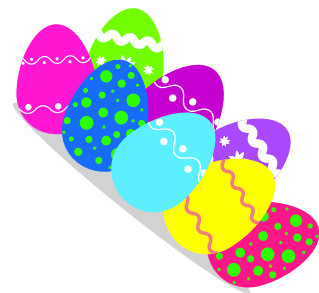


LA *Gastronomia* DI **TRADATE**



Pasqua 2024

Antipasti

- Veneziana Gastronomica
- Insalata russa
- Insalata capricciosa
- Vitello Tonnato
- Patè della casa
- Patè di fegato d'oca
- Lumache alla borgogna
- Colombina salate
- Ins. di selvaggina, mandorle e melograno
- Vol au vent con fonduta e asparagi
- Scigno di sfoglia farcito con cotechino e fonduta
- Prosciutto d'agnello
- Prosciutto cotto iberico
- Tartine assortite
- Insalata di mare
- Insalata di polpo
- Insalata di uova di quaglia con asparagi e gamberi
- Cocktail di gamberi
- Uova tonnite
- Salmone in bellavista
- Aragoste olio e limone
- Capesante al gratin
- Riso venere, carciofi pomodorini e fave all'aneto
- Pan brioches con salmone e avocado
- Hummus di fave e menta

Primi

- Torta pasqualina
- Lasagne alla bolognese
- Crespelle fontina e prosciutto
- Lasagnette con salmone, robiola e spinaci
- Crespelle con asparagi e fiora di zucca
- Gnocchi di semola, camembert e zucchine
- Tortellacci ricotta e spinaci
- Ravioli di carne al brasato
- Passatelli emiliani
- Tortellini di carne e prosciutto

Secondi

- Capretto arrosto
- Agnello in padella
- Carrè d'agnello glassato alla birra
- Roast-beef all'inglese
- Rotolo di coniglio, prosciutto e carciofi
- Magatello di vitello al forno
- Pesce spada con capperi, olive e agrumi
- Involtini di sogliola e gamberi
- Trancio di salmone su letto di carciofi
- Trancio di salmone su letto di carciofi
- Arrosto di rana pescatrice ripieno di asparagi
- Filetto d'orata al forno

Contorni

- Patate al forno
- Caponata di verdure
- Carciofi alla giudea



Dolce

Colomba al cucchiaino



Corso Bernacchi 138 Tradate



0331-841404



Lagastronomiaditradate@gmail.com



Lagastronomiaditradatecatering

