

Menu
À LA CARTE

MENU AUTUNNO - INVERNO

Autumn - Winter Menu

x x x x



corsocomo52.it

IT | SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43)
Nel menu troverete i numeri corrispondenti alle varie categorie allergeniche presenti in ogni pietanza.

EN | SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES (22.11.2011 Official Journal of the European Union L 304/43)
On the menu you will find the numbers correspondents to allergenic categories present in each dish.

1	 GLUTINE GLUTEN	<p>Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio⁽¹⁾; b) maltodestrine a base di grano⁽¹⁾; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p> <p>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except: a) wheat based glucose syrups including dextrose⁽¹⁾; b) wheat based maltodextrins⁽¹⁾; c) glucose syrups based on barley; d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.</p>				
2	 PESCE FISH	<p>Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</p> <p>Fish and products thereof, except: a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.</p>				
3	 SOIA SOYBEANS	<p>Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato⁽¹⁾; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D - alfa naturale, tocoferolo acetato D - alfa naturale, tocoferolo succinato D - alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</p> <p>Soybeans and products thereof, except: a) fully refined soybean oil and fat⁽¹⁾; b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.</p>				
4	 LATTE MILK	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattolo.</p> <p>Milk and products thereof (including lactose), except: a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lactitol.</p>				
5	 FRUTTA A GUSCIO NUTS	<p>Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p> <p>Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.</p>				
6	 ANIDRIDE SOLFOROSA SULPHUR DIOXIDE	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.</p> <p>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.</p>				
7	 CROSTACEI CRUSTACEANS	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei. Crustaceans and products thereof.</p>	<td data-bbox="798 1435 834 1592">8</td> <td data-bbox="834 1435 989 1592">  UOVA EGGS </td> <td data-bbox="989 1435 1522 1592"> <p>Uova e prodotti a base di uova. Eggs and products thereof.</p> </td>	8	 UOVA EGGS	<p>Uova e prodotti a base di uova. Eggs and products thereof.</p>
9	 ARACHIDI PEANUTS	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi. Peanuts and products thereof.</p>	<td data-bbox="798 1615 834 1771">10</td> <td data-bbox="834 1615 989 1771">  SEDANO CELERY </td> <td data-bbox="989 1615 1522 1771"> <p>Sedano e prodotti a base di sedano. Celery and products thereof.</p> </td>	10	 SEDANO CELERY	<p>Sedano e prodotti a base di sedano. Celery and products thereof.</p>
11	 SENAPE MUSTARD	<p>Senape e prodotti a base di senape. Mustard and products thereof.</p>	<td data-bbox="798 1794 834 1951">12</td> <td data-bbox="834 1794 989 1951">  SESAMO SESAME </td> <td data-bbox="989 1794 1522 1951"> <p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Sesame seeds and products thereof.</p> </td>	12	 SESAMO SESAME	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Sesame seeds and products thereof.</p>
13	 LUPINI LUPINS	<p>Lupini e prodotti a base di lupini. Lupins and products thereof.</p>	<td data-bbox="798 1973 834 2130">14</td> <td data-bbox="834 1973 989 2130">  MOLLUSCHI MOLLUSCS </td> <td data-bbox="989 1973 1522 2130"> <p>Molluschi e prodotti a base di molluschi. Molluscs and products thereof.</p> </td>	14	 MOLLUSCHI MOLLUSCS	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi. Molluscs and products thereof.</p>

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.
⁽¹⁾ And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

Antipasti

APPETIZERS

Salmone** marinato alla rapa rossa e agrumi, finocchio croccante, gocce di avocado e terra di olive taggiasche

*Salmon** marinated with red turnip and citrus, crispy fennel, avocado drops and taggiasca olive powder*

Allergeni / Allergens: 2

€ 16

Polpo croccante e la sua maionese, purea di sedano rapa, olio confit al rosmarino e terra di ceci alla paprika dolce

Crispy octopus and its mayonnaise, celeriac puree, rosemary confit oil and sweet paprika chickpea powder

Allergeni / Allergens: 2, 10, 14

€ 18

Tartare di tonno** profumata al limone, puntarelle con colatura di alici, polvere di fiore del capperone e ruchetta selvatica

*Lemon scented tuna tartare**, puntarelle with anchovy sauce, caper flower powder and wild rocket*

Allergeni / Allergens: 2

€ 20

Vellutata di porro e patata con cavolo nero, stracciatella pugliese e pane carasau profumato al timo

Leek and potato cream soup with black cabbage, apulian stracciatella cheese and thyme scented carasau bread

Allergeni / Allergens: 1, 4

€ 13

La Bufala di Paestum su specchio di pomodoro costoluto con gocce di basilico all'olio EVO

Paestum Buffalo mozzarella on ribbed tomato with drops of basil in EVO oil

Allergeni / Allergens: 4

€ 14

Culaccia mantovana e gnocco fritto

Culaccia typical mantuan ham and fried dumpling pizza

Allergeni / Allergens: 1

€ 18



**Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

**The fish destined to be eaten raw or practically raw has undergone a preventivereclamation treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, AnnexIII, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

Primi Piatti

FIRST DISHES

- Gnocchetti* di patata viola con pesce spada, pomodorini rossi e lamelle di mandorle tostate
Purple potato dumplings with swordfish, cherry tomatoes and toasted slices almond*
Allergeni / Allergens: 1, 2, 5 € 18
- Risotto con mazzancolle, fumetto di crostacei e chips croccanti di cuore del carciofo
Risotto with shrimps, crustaceans broth and crunchy chips of artichokes
Allergeni / Allergens: 7 € 20
- Tagliolini* al nero di seppia con vongole veraci, datterino giallo e sfregolata di bottarga di muggine
Squid ink tagliolini with clams, yellow tomatoes and sprinkle of bottarga mullet*
Allergeni / Allergens: 1, 2, 8, 14 € 22
- Chitarrina* con pomodoro San Marzano fresco, stracciatella e olio EVO al basilico
Chitarra spaghetti with San Marzano tomato, apulian stracciatella cheese and basil EVO oil*
Allergeni / Allergens: 1, 4, 8 € 14
- Cappellacci* di zucca con crema cacio e pepe
Pumpkin ravioli with pecorino cheese and pepper cream*
Allergeni / Allergens: 1, 4, 5, 8 € 16
- Risotto alla barbabietola e timo, fonduta di zola e sbriciolata di nocciole
Beetroot and thyme risotto, blue cheese fondue and hazelnut crumble
Allergeni / Allergens: 4, 5 € 14
- Maccheroncino al torchio* con ragù alla genovese e petali di caciocavallo
Special eggs pasta maccheroncino with neapolitan beef and onion sauce and flakes of caciocavallo cheese*
Allergeni / Allergens: 1, 4, 8, 10 € 16
- Risotto alla milanese con pistilli di zafferano, polpa di ossobuco e gremolada
Milanese saffron risotto, ossobuco meat and green suace (chopped parsley, garlic and grated lemon zest)
Allergeni / Allergens: 1, 4 € 20



Secondi Piatti

SECOND DISHES

- 
- Filetto di branzino al timo con verdure miste grigliate
Thyme sea bass fillet with grilled mixed vegetables
Allergeni / Allergens: 2 € 22
- Filetto di scorfano cotto a bassa temperatura in guazzetto di crostacei, vongole veraci e patata viola
Low-temperature cooked scorpion fish fillet in shellfish stew, clams and purple potato
Allergeni / Allergens: 2, 7, 14 € 26
- Baccalà in olio-cottura adagiato su cavolo nero stufato all'aceto balsamico e coulis di pomodorini
Cod in oil-cooking placed on black cabbage stewed with balsamic vinegar and cherry tomato coulis
Allergeni / Allergens: 2 € 24
- Tagliata di tonno**, carciofi croccanti ed emulsione di salmoriglio
*Sliced grilled tuna**, crunchy artichokes and salmoriglio emulsion*
Allergeni / Allergens: 2 € 28
- Il gran pescato del giorno
Catch of the day
Allergeni / Allergens: 2 a partire da / starting from € 6/hg
- Suprema di pollo alle erbe, con il suo fondo e caponatina di verdure
Herbs chicken supreme, with its sauce and mixed stewed vegetables
Allergeni / Allergens: 10 € 16
- Ossobuco di vitello su crema di patata fumé allo zafferano
Shank of veal "ossobuco" on saffron smoked potato cream
Allergeni / Allergens: 1, 4, 10 € 22
- Tagliata di controfiletto, sale Maldon in superficie e patate novelle arrosto
Sliced grilled sirloin, Maldon salt on top and roasted new potatoes
Allergeni / Allergens: - € 24
- Cotoletta alla milanese con rucetta, pomodorini e patatine fritte
Typical milanese cutlet served with rocket salad, cherry tomatoes and French fries
Allergeni / Allergens: 1, 8 € 26

**Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*The fish destined to be eaten raw or practically raw has undergone a preventivereclamation treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, AnnexIII, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

Le nostre insalate

OUR SALADS

Vegetariana

(Misticanza gentile, pomodorini, cetrioli, finocchi, carote, legumi e mandorle tostate)

Vegetarian

(Gentle mixed salad, cherry tomatoes, cucumbers, fennel, carrots, legumes and toasted almonds)

Allergeni / Allergens: 4, 5

€ 9

Greek

(misticanza gentile, pomodori, cetrioli, cipolla rossa, olive nere, feta e origano)

Vegetarian

(Gentle mixed salad, tomatoes, cucumbers, red onion, black olives, feta and oregano)

Allergeni / Allergens: 4

€ 13

Caesar Salad

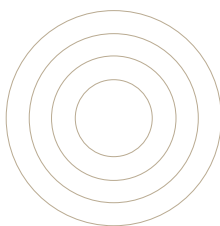
(Icerberg, filangé di petto di pollo arrostito, veli di grana e crostini croccanti)

Caesar Salad

(Iceberg salad, chicken strips, parmesan cheese veils and crunchy croutons)

Allergeni / Allergens: 1, 4

€ 14



Dessert

Cupolina di Sacher*

*Sacher dome**

Allergeni / Allergens: 1, 4, 5

€ 6

Insalata di frutta con gelato alla vaniglia

Fruit salad with vanilla ice cream

Allergeni / Allergens: 4

€ 7

Il nostro tiramisù al cucchiaino con gocce di cioccolato fondente

Our tiramisù with dark chocolate drops

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8

€ 7

Cialda di cannolo siciliano con ricotta dolce, gocce di cioccolato e cremoso al pistacchio

Chef sicilian cannolo with sweet ricotta, chocolate drops and creamy pistachio

Allergeni / Allergens: 1, 4, 5

€ 7

Semifreddo alle mandorle e vaniglia con caramello e fiocchi di sale Maldon

Almond and vanilla parfait with caramel and Maldon salt flakes

Allergeni / Allergens: 4, 5

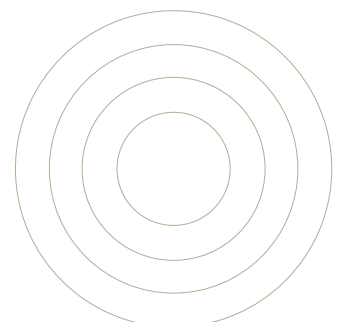
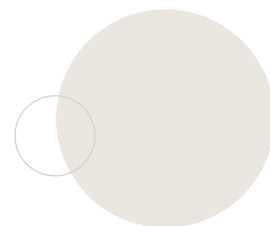
€ 7

Cheesecake sferica con coulis ai frutti rossi

Spherical cheesecake with red fruit coulis

Allergeni / Allergens: 1, 4

€ 8



COPERTO / SERVICE: € 3

*Prodotti congelati all'origine. *Frozen products.

Pranza

LUNCH

Siamo aperti dal lunedì alla domenica dalle 12:00 alle 14:30
We are open Monday to Sunday from 12:00 pm to 2:30 pm

Cena

DINNER

Siamo aperti dal lunedì alla domenica dalle 19:00 alle 22:30
We are open Monday to Sunday from 7:00 pm to 10:30 pm



Siamo a vostra disposizione per creare menu personalizzati per ogni tipo di evento.
We are at your disposal to create personalized menus for any type of event.

- ✓ Colazioni, Pranzi Breakfasts, Lunches
- ✓ Cene di lavoro / Aziendali Business dinner / Corporate
- ✓ Feste private Private Parties
- ✓ Feste di laurea Graduation Parties
- ✓ Compleanni Birthdays
- ✓ Battesimi, Comunioni e Cresime Baptisms, Communion and Confirmations
- ✓ Matrimoni Weddings
- ✓ Addii al Celibato / Nubilato Stag / Hen Parties
- ✓ Serate a tema Themed dinners

Per il vostro prossimo evento o festa, affidatevi a noi e mettete alla prova la nostra creatività!
For your next event or party, rely on us and put our creativity to the test!



CORSO COMO 52 RESTAURANT

Corso Como, 52, 20812 Limbiate (MB)
T. +39 02 996 7002 | 📞 +39 388 851 2630
corsocomo52@ashotels.it

ashotel
limbiate fiera



[corsocomo52.it](https://www.corsocomo52.it)

[ashotels.it](https://www.ashotels.it)