



MENU

Aperitivo

Prosecco di Valdobbiadene o analcolico alla frutta con l'erbazzone emiliano

Antipasti

Veli di Culaccia emiliana stagionata con tortino morbido di Parmigiano

Cestino di pasta fillo con carciofi trifolati e code di gamberi sauté

Bis di primi

Risotto con punte di asparagi mantecato alla robiola e fiammiferi croccanti di speck dell'Alto Adige

Ravioli di borragine con sughetto di gallinella del Mediterraneo e dolci pomodorini

Secondo

Ombrina al Vermentino con capperi, olive taggiasche e caponatina di verdure saltate al timo

In centro tavola

Bocconcini d'agnello al forno con patate e carciofi

Dessert

La colomba tiepida con crema chantilly all'arancia

Il menu comprende acqua, selezione di vini dalla nostra cantina e caffè

PER INFO E PRENOTAZIONI

T +39 02 9967002 **M** +39 388 8512630

E corsocomo52@ashotels.it

W corsocomo52.it

Prenota
online!



MENU *Bimbi*

Aperitivo analcolico con stuzzichini

Lasagne alla bolognese gratinate

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Oveto di cioccolato e Colomba della tradizione

€ 60
a persona

Fino ai 3 anni i vostri bambini festeggiano gratuitamente.
Dai 4 ai 10 anni menu dedicato € 30/bambino.