

Menu
À LA CARTE

MENU PRIMAVERA - ESTATE



Antipasti



Il nostro carpaccio di salmone marinato al pepe rosa con insalata valeriana e dressing all'aneto Allergeni: pesce	€ 16,00
Insalata di gamberi alla catalana con olio di mandorle all'arancio su letto di misticanza gentile, pomodorini e cipolle* Allergeni: crostacei, frutta a guscio	€ 18,00
Insalata di polpo alla ligure con pomodorini, patate e olive taggiasche in olio EVO* Allergeni: molluschi	€ 20,00
Tartare di tonno condita con tapenade mediterranea su letto di valeriana e vele di pane Carasau** Allergeni: pesce, glutine	€ 22,00
La burratina d'Andria con songino, dolci datterini e gocce di balsamico tradizionale Allergeni: latte	€ 11,00
Veli di prosciutto crudo di Parma St. 16 mesi con bocconcini di melone mantovano Allergeni: -	€ 13,00
La bufala di Paestum su misticanza gentile con pomodorini ed olive della Riviera Allergeni: latte	€ 14,00
La Culaccia mantovana con la stracciatella pugliese Allergeni: latte	€ 18,00

Primi Piatti



Spaghetti alla chitarra con vongole veraci, pomodorini e peperoncino Allergeni: glutine, molluschi	€ 20,00
Risotto al limone e Martini Dry con tartare di gamberi agrumati* Allergeni: latte, crostacei	€ 21,00
Scialatielli alla Posillipina con frutti di mare, crostacei, molluschi e datterini, leggermente piccanti* Allergeni: glutine, pesce, molluschi, crostacei	€ 22,00
Gli schiaffoni di Armando all'astice con datterini e basilico Allergeni: glutine, crostacei	€ 26,00
Il minestrone estivo servito freddo con sbriciolata di taralli Allergeni: glutine	€ 10,00
Ravioli di ricotta e borragine con concassé di pomodori cuori di bue e stracciatella pugliese* Allergeni: glutine, uova, latte	€ 12,00
Gnocchi di patate al basilico del nostro Chef con variazione di datterini e veli di Grana Padano DOP Allergeni: glutine, latte	€ 13,00
Garganelli romagnoli con ragù di manzo alla bolognese e spolverata di Parmigiano Allergeni: glutine, uova, sedano, latte	€ 15,00
Risotto con dadolata di peperoni dolci, provola affumicata e pancetta croccante Allergeni: latte	€ 18,00

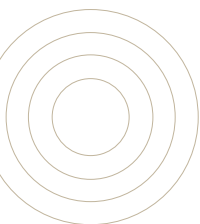
Secondi Piatti



Filetto di branzino al timo con verdure miste grigliate Allergeni: pesce	€ 22,00
Bocconcini di pescatrice spadellati con olio di mandorle all'arancio su mattonella di patate viola e spolverata di agrumi Allergeni: pesce, latte, frutta a guscio	€ 25,00
Gamberoni al sale rosa di Cervia su letto di misticanza gentile, accompagnati da patata al cartoccio con sale, burro e uova di lompo* Allergeni: pesce, latte, molluschi	€ 26,00
Tonno planciato alla goccia con zucchine grigliate e pomodorini al salto** Allergeni: pesce	€ 26,00
Galletto al mattone con patate arrosto Allergeni: -	€ 16,00
Magatello di vitello al punto rosa in salsa tonnata con dolci datterini e fiore del cappero Allergeni: pesce, latte	€ 18,00
Cotoletta di vitello alla milanese con rucetta, pomodorini e patatine fritte* Allergeni: glutine, latte, uova	€ 23,00
Tagliata di manzo alla Robespierre con sedano bianco, veli di grana e chips di patate* Allergeni: latte, sedano	€ 24,00
Filetto di manzo al sale Maldon con verdure miste grigliate Allergeni: -	€ 26,00

Le nostre Insalate

Vegetariana (misticanza gentile, pomodorini, cetrioli, finocchi, carote, legumi e mandorle tostate) Allergeni: latte	€ 9,00
Greca (misticanza gentile, pomodori, cetrioli, cipolla rossa, olive nere, feta e origano) Allergeni: latte	€ 13,00
Caesar Salad (icerberg, filangé di petto di pollo arrostito, veli di grana e crostini croccanti) Allergeni: glutine, latte	€ 14,00
Marinara (valeriana, finocchi, mela verde, salmone marinato dello chef ed olio di mandorle all'arancio) Allergeni: pesce	€ 16,00



COPERTO: € 3,00

*Prodotti congelati all'origine. **Il pesce destinato ad 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.

Pranza

Siamo aperti dal lunedì al venerdì dalle 12:30 alle 14:30

Cena

Siamo aperti dal lunedì alla domenica dalle 19:30 alle 22:30



Siamo a vostra disposizione per creare menu personalizzati per ogni tipo di evento.

- ✓ Colazioni, Pranzi
- ✓ Cene di lavoro / Aziendali
- ✓ Feste private
- ✓ Feste di laurea
- ✓ Compleanni
- ✓ Battesimi, Comunioni e Cresime
- ✓ Matrimoni
- ✓ Addii al Celibato / Nubilato
- ✓ Serate a tema

Per il vostro prossimo evento o festa, affidatevi a noi e mettete alla prova la nostra creatività!

Disponibili per aperture speciali in occasione di eventi e cerimonie



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)