

ANTIPASTI

Involtino di bresaola di spada ripieno di ricotta e basilico  
 Tonno marinato con crostini integrali e pepe rosa  
 Insalata di aringa brasata e mele

Carpaccio di manzo marinato, parmigiano e germogli di soia

Millefoglie con porcini, speck e zucchine

Tomino nostrano avvolto nello speck del Trentino

PRIMI

Risottino allo zafferano con punte di asparagi mantecato al parmigiano

Maccheroncini fatti in casa ai frutti di mare

SECONDI

Scaloppa di orata in manto di zucchine e carote, timo e maggiorana su crema di pomodoro e cozze

Gambero gratinato

*Fagioli al burro*

Sorbetto

Controfiletto di manzo tagliato al coltello con olio caldo e grana

*Patate al forno*

DESSERT

Macedonia di frutta

in alternativa

Torta cerimoniale

Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione

Minerale e Naturale

Prosecco

ANTIPASTI

Veli di tonno marinato da noi all'olio al basilico

Insalata di polpo, seppia e patate con brunoise di barbabietole al balsamico

Bauletto caldo di salmone ed erba cipollina in pasta fillo

Rotolo di spada fresco con bastoncini di verdure scottate al forno

Crudo di Parma 24 mesi con bocconcino di bufala

Cannoncino di asparago con crudo e parmigiano

Rollè di manzo con caprino e olio tartufato

Piccola sfoglia con tomino e speck di montagna

PRIMI

Risottino mantecato all'astice con pomodoro fresco e basilico

Galletti con zafferano, filanger di speck e funghi porcini

SECONDI

Filetto di orata al forno con salsa alla mediterranea

Gambero scottato al rosmarino

*Verdure tornite al balsamico*

Sorbetto

Tagliata di manzo con rucetta selvatica e scaglie di grana all'olio caldo aromatizzato

*Spicchi di patate sabbiose*

DESSERT

Torta cerimoniale

Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione

Minerale e Naturale

Prosecco

ANTIPASTI

Carpaccio di spada fresco con crostino e grani di pepe rosa

Insalatina di mare con scacchiera tricolore e olio alla mentuccia

Fagottino di pesce con verdure allo zafferano

Spiedo di polipo con pancetta e scamorza affumicata

Bresaola della Valtellina con rucola e grana

Culatello delle valli con bastoncino di branzi dorato

Involtino di frittata con speck e scamorza

Lonza affumicata all'olio di senape e germogli di soia

PRIMI

Pasta ripiena alla farcia di cernia, ragù di crostacei e olio al basilico

Rigatoni napoletani con funghi porcini, mascarpone e granella di pistacchi

SECONDI

Treccia di spigola con squame di zucchine

Gamberone alla griglia

*Spicchi di finocchi al burro*

Frittura mista di Paranza in centro tavola

Sorbetto

Medaglione di scottona legato al lardellino con scamorza filante e fondo bruno

*Rondelle di patate al rosmarino*

DESSERT

Torta cerimoniale

Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione

Minerale e Naturale

Prosecco

## ANTIPASTI

Crespellina con gamberi e carciofi  
Tagliata di spada fresco, crostino integrale e pepe rosa  
Rotolo di pesce spada all'origano e capperi di salina

Culatello delle valli con bastoncino di branzi dorato  
Piccola sfoglia con tomino e speck di montagna  
Farfalla di bresaola al caprino, lamelle di funghi e rucola  
Crostone di polenta con finferli e brie al forno

## PRIMI

Risottino con calamaretti, gamberi e pomodoro confit  
Caserecce di pasta fresca con fili di speck e porcini mantecati al mascarpone

## SECONDI

Composta di mare  
( spada, orata, gambero, calamari fritti )  
Patate sabbiose

in alternativa

Capocollo fresco cotto al forno con mele cotogne  
Padellata di cipolle ripiene al forno

## DESSERT

Macedonia di frutta con gelato

in alternativa

Torta cerimoniale

Caffè

## DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione  
Minerale e Naturale  
Prosecco

Gentile cliente  
Siamo lieti di presentarLe alcune nostre proposte  
per allietare le vostre cerimonie, momenti importanti  
o un pranzo/cena aziendale

**Menu GRECALE 2014 €. 40,00**

**Menu SCIROCCO 2014 €. 42,00**

**Menu LEVANTE 2014 €. 36,00**

**Menu PONENTE 2014 €. 39,00**

Possibilità di aggiungere :

**Aperitivo con spumante, Cocktail analcolico  
succo di frutta, bruschettine e salatinì €. 4,00**

**Aperitivo leggero con spumante e bruschette €. 2,00**

**Frittura mista di Paranza, calamari e gamberi  
in centro tavola €. 3,00**

**Macedonia €. 2,00**

**Crostata di frutta / Meringata €. 1,50**

I prezzi indicati si intendono IVA compresa  
Per i bambini possibilità di ordinare alla carta

**Per banchetti da lunedì a giovedì**

**SCONTO 10 %  
escluso festività**

Siamo a Vostra disposizione per chiarimenti o modifiche  
ai menu proposti per organizzare e personalizzare  
secondo le Vostre esigenze la Vostra cerimonia.

Ringraziandola per la preferenza che vorrà accordarci rimaniamo  
a sua disposizione per una visita alla nostra struttura e  
per l'elaborazione del menu a Lei più gradito

Via Belvedere, 20 20056 Trezzo sull'Adda (MI)  
Tel: 02-9090546 Fax: 02-92091450

e-mail: [info@terrazzasulladda.com](mailto:info@terrazzasulladda.com)  
[www.terrazzasulladda.com](http://www.terrazzasulladda.com)

# MENU BANCHETTI e CERIMONIE

# 2017

**Il nostro matrimonio** Nozze  
d'Argento **Nozze d'Oro** **Il battesimo del**  
**nostro bambino** **La prima comunione**  
**Il mio compleanno** Una buona cena con  
i miei migliori amici **I miei**  
**fantastici diciotto anni**  
A lume di candela **Ti chiesi in sposa**  
**Ci siamo fidanzati** **Ci lasciamo**  
**consigliare** **Voglio qualcosa di**  
**particolare** **Il nostro anniversario**  
**Un bel regalo.. una cena** **Cena della ditta**  
**Sabato sera** **San Valentino** **Cenone di**  
**Natale** **La mia tesi di laurea**  
**La sorprenderò** **Lo sorprenderò**  
Una riunione importante **Viva i nonni**  
**Finalmente in patria**  
Sono arrivati gli zii **Tutta la famiglia**



