

ANTIPASTO

Caprese di bufala campana con rose di bresaola

PRIMI

Carnaroli con zucchine, scamorza e pancetta croccante
Farfalle alla zarina con wodka e salmone affumicato

SECONDO

Filetto di spigola ai ferri
Patate al forno

DESSERT

Torta di mele fatta in casa con crema al mascarpone

€. 21,00

ANTIPASTO

Assortimento di salumi e formaggio

PRIMO

Caserecce con crudo e porcini

SECONDO

Stinco di maiale arrosto
Patate a tocchetti

DESSERT

Macedonia di ananas e fragole al succo di limone e zucchero di canna

€. 25,00

ANTIPASTO

Gli affumicati di spada e tonno con misticanze e bruschetta alla mediterranea

PRIMI

Trofiette con sugo di gamberi e melanzane alla mentuccia
Maccheroncini alla carbonara di tonno

SECONDO

Trancio di pesce spada alla bufalina

DESSERT

Frollini e bicchierino di panna cotta e frutti di bosco
Torta di mele fatta in casa con crema al mascarpone

€. 27,00

ANTIPASTO

Carne salada in carpaccio con scaglie di grana e misticanza di stagione

PRIMI

Risottino con punte di asparagi, crema al mascarpone e formaggio di grotta
Trenette liguri al ragout di polipo e pesto leggero

SECONDO

Roast-beef di vitellone con senape dolce
Patate novelle alle erbe fini

DESSERT

Tiramisù della casa

€. 23,00

ANTIPASTO

Degustazione di salumi e formaggi in centro tavola con confetture e miele

PRIMI

Risotto al radicchio variegato e scamorza fumè
Caserecce al ragout d'anatra

SECONDO

Trancio di salmone cotto al vapore con salsa ai 3 pepi
Verdurine tornite

DESSERT

Dolce mono-porzione della casa

€. 26,00

ANTIPASTO

Assortimento di salumi lombardi con giardiniera nostrana

PRIMI

Risottino al limone e code di gamberi
Paccheri con crema allo Zola e granella di mandorle tostate

SECONDO

Controfiletto di manzo al pepe verde
Fagiolini al bacon

DESSERT

Mousse al mascarpone e granella di pistacchio

€. 29,00

ANTIPASTO

Degustazione di prosciutto crudi con gnocco fritto e giardiniera

PRIMI

Risottino con calamaretti, cuoricini di cozze sgusciate e spinaci stufati
Strigoli con porcini, julienne di speck e crema pistacchio

SECONDI

Filetto di pesce alla mediterranea
Verdure tornite al balsamico

Sorbetto

Tagliata di manzo al balsamico
Pisellini alla francese

DESSERT

Macedonia di frutta fresca con il gelato

€. 37,00

ANTIPASTO

Tagliere ittico
(prosciutto di tonno, bresaola di spada, salame di polipo, tonno alla salernitana e sott'aceti)

PRIMI

Cavatelli ai crostacei con vongole e bottarga
Risottino con julienne di manzo tagliato al coltello, ruchetta selvatica e porcini, mantecato alla crema di parmigiano

SECONDI

Cernia cotta al forno *Patate novelle al vapore*

Sorbetto al limone

Medaglione di manzo al lardellino
Patate rustiche sabbiose

DESSERT

Macedonia di frutta fresca con il gelato
Torta cerimoniale e spumante

€. 40,00

ANTIPASTO

Carpaccio di manzo con spuma al pecorino e balsamico e scaglette di grana

PRIMI

Risottino con code di gamberi e pesto leggero di rucola e mandorle tostate
Chicche di patate al Castelmagno, pere e crema al tartufo

SECONDI

Treccia di branzino con squame di zucchine
Patate tornite al prezzemolo e misticanza di insalatina

Sorbetto al limone

Controfiletto di manzo brasato al Chianti
Fagiolini legati al bacon

DESSERT

Ananas e fragole con il gelato
Torta cerimoniale e spumante

€. 40,00

**MENU AZIENDALI
VALIDI DA LUNEDI' A VENERDI'**

Min. 10 persone

Tutte le nostre offerte includono:

- * Tavoli rotondi o a scelta in base al numero degli invitati
- * Preparazione della tavola con tovaglie e tovaglioli in stoffa, piatti in porcellana bianca, bicchieri di vetro, posate acciaio inox
- * Stampa del menu personalizzata
- * Vini bianchi e rossi di ns. selezione
- * Minerali e Naturali

Via Belvedere, 20 20056 Trezzo sull'Adda (MI)
Tel: 02-9090546 Fax: 02-92091450
Cell: 349-1647579
e-mail: info@terrazzasulladda.com
www.terrazzasulladda.com

MENU BUSINESS LUNCH & DINNER

2014

