

## ANTIPASTI DI PESCE

Involtini di salmone con caprino e misticanza di insalate  
Rosa di spada all'aneto con emulsione di olio agli agrumi  
Veli di spada su zoccolo di patate all'olio di basilico  
Rosa di pescatrice e cuore di gambero su pane ai cereali  
Tagliata di tonno con petali di melone invernale e salsa di soia  
Cocktail di code di gamberi in salsa rosa  
Misticanza di mare al balsamico  
Turbanti di sogliola e salmone con punte di asparagi  
Riccioli di spada affumicato su crackers salati  
Carpaccio di spada fresco su crostino e grani di pepe rosa  
Fagottino di pesce con verdure al curry  
Spiedino di polipo con pancetta e scamorza filante  
Involtino di spada alla messinese  
Bauletto caldo di salmone in pasta fillo  
Cubetto di baccalà in pastella alla birra rossa  
Involtino di bresaola di spada ripieno alla ricotta e basilico  
Croccantino di salmone alle mandorle  
Salmone norvegese al fumo con salsa ai frutti di bosco  
Nuvola di gambero fritta nell'olio di soia  
Spiedino di aringa con pomodorini sfiziosi e salsa frutto del capperone  
Sfogliatina di mare con carciofi e olio aromatico  
Crespellina con gamberi e carciofi  
Turbante di sogliola e salmone  
Insalata di aringa brasata e mele  
Cestino di zucchina con gambero gratinato  
Bignè salato con salmone e caviale rosso  
Crocchettine di merluzzo e pesto leggero  
Pomodoro ripieno di polpa di granchio al brandy  
Arancini di riso venere e perle di gambero  
Calamari ripieni al radicchio rosso  
Frittellone di pasta con nido di spada al curry  
Baccalà mantecato con polenta alla graticola

## PRIMI DI PESCE

Trofiette con spada, rucola e pachino  
Risottino con gamberi rossi e pomodori confit  
Risottino alle ostriche e fragole mantecato allo spumante rosè  
Tortiglioni ai gamberi, bottarga di muggine e cannellini  
Tortelli di pesce con pachino, capperi e vellutata di crostacei  
Pansotti di branzino, con bottarga, salsa di canestrelli e pachino  
Risottino con filettino di persico e pachino  
Galletti con calamaretti spillo e pomodoro confit  
Risottino con gamberi, spumante rosè, zucchine e zafferano  
Cavatelli ai frutti di mare  
Gnocchetti tricolore con Zola dolce e gamberi  
Mantecato di riso al radicchio rosso e vongole  
Riso con tocchetti di astice e olio al basilico  
Risottino verde mare con polipo e gocce di mais  
Riso al pesce persico e salvia  
Crespellina ripiena di frutti di mare  
Rigatoni napoletani al ragù bolognese di tonno  
Maccheroncini all'amatriciana di aringhe  
Mezze penne alla Vodka e gamberi croccanti  
Tortelli di branzino in salsa bianca al basilico

## ANTIPASTI DI CARNE

Tomino nostrano avvolto nello speck  
Veli di culatello delle valli, tortino di verdure e taleggio  
Prosciutto San Daniele al coltello e grissino al sesamo  
Bresaola Punta d'Anca con ruchetta e olio al pompelmo rosa  
Culaccia di Parma e bastoncino di branzi dorato  
Petto d'oca fumè e pane ai cereali con emulsione al balsamico  
Sfogliatina calda con speck e tomino  
Il salame crespone bergamasco su crostone di pane casereccio  
Manzo affumicato con salsa alla senape dolce  
Bresaola della Valtellina con rucola e grana  
Farfalla di Punta d'Anca con formaggi teneri  
Crudo di Parma 24 mesi con bocconcino di bufala  
Crostone di polenta con finferli e brie al forno  
Rollè di manzo con caprino e olio tartufato  
Involtino di frittata con speck e scamorza  
Cannoncino di asparago con crudo e parmigiano  
Barchetta di pera al mascarpone e pistacchi tritati  
Biscotto salato con pollo, sedano e noci  
Calzoncino ripieno allo speck e porcini  
Mini croissant di prosciutto al tartufo e salsa bernese  
Strudel di patate e porcini con fonduta al branzi  
Ciambellina di polenta saracena ripiena allo Zola in gratella  
Centrifuga di bufala con pomodorini e basilico  
Parmigiana di melanzana con bufala e pistacchio  
Canederli tirolesi con speck e pere  
Panzerottini fritti ripieni di mozzarella e prosciutto al tartufo

## PRIMI DI CARNE

Risottino allo Champagne con scamorza e pistacchi  
Ravioli ai porcini e patate, pancetta croccante al burro e salvia  
Risottino con asparagi e fonduta di taleggio delle valli  
Risottino carnaroli, carciofi, scamorza affumicata e pinoli tostati  
Mezzi festonati con fonduta di Castelmagno, pomodorini secchi e pere  
Pasta con speck, chiodini e zafferano  
Risottino al Prosecco e radicchio mantecato al formaggio di grotta  
Casoncelli fatti in casa di zia Mariangela  
Torciglioni al torchio con ragout antico e porcini  
Penne rigate con fili di speck e porcini mantecati al mascarpone  
Risottino giallo con salsiccia dolce e scaglie di cacio-ricotta al profumo di liquirizia  
Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci  
Risottino con cubetti di scamorza e crema di pistacchio di Bronte  
Risottino con pere e taleggio  
Risottino valdostano e julienne di prosciutto croccante mantecato al rosso d'uovo  
Maltagliati al ragù di selvaggina  
Riso con mele e cannella  
Tortello di magro con ragù bianco di vitello

## SECONDI DI PESCE

Filetto di spigola alla panuria aromatica e salsa mediterranea  
Trecce di branzino con squame di zucchine e foglie di basilico della Riviera  
Medaglione di pescatrice allo speck con salsa mediterranea  
Trancio di pescatrice con uvetta sultanina e salsa al Berlucchi  
Scaloppa di branzino, capperi di salina, olive taggiasche, gamberi e pomodori pachino  
Trancio di spada alla bufalina  
Spigola sfilettata con panuria di mandorle  
Filetto di salmone ai tre pepi  
Spiedo di polipo e gamberetti al gratin  
Braciola di pesce spada cotta alla griglia  
Trancio di cernia cotta al forno con i suoi aromi  
Tagliata di tonno in crosta di semi di sesamo

## SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo con fondente di scamorza  
Tagliata di manzo al pepe nero con rucola e lamelle di grana  
Controfiletto di manzo bardato alla pancetta con fondo bruno ai porcini  
Capocollo fresco cotto al forno steccato al lardo di montagna e pera alla cannella  
Controfiletto di manzo al sale con intingolo di olio caldo alle erbe aromatiche  
Capriolo con mirtilli e polenta saracena  
Maialino da latte al forno con mele cotogne  
Bocconcini di vitello con olive e mirtilli  
Filettino di maiale cotto agli aromi  
Bocconcini di cinghiale ai porcini  
Roast-beef di vitellone con senape dolce  
Galletto croccante con tocchetti di patate e speck  
Medaglione di manzo legato al lardellino con la sua glassa

## CONTORNI

Patate rustiche  
Piselli alla francese  
Carotine e fagiolini al burro  
Zucchine alla mentuccia  
Patate sabbiose  
Spicchi di finocchi al burro  
Verdurine tornite al balsamico  
Tocchetti di patate al forno

ANTIPASTI

---

---

---

---

---

---

---

---

PRIMI

---

---

SECONDO con CONTORNO

---

---

SECONDO con CONTORNO

---

---

DESSERT

- Torta di mele casalinga
- Tiramisù classico
- Tiramisù alla frutta
- Torta di pasticceria **(aggiunta di €. 1,00)**
- Stampa su torta con logo o foto **(aggiunta di €. 1,00)**
- Panettone e pandoro *(per il mese natalizio di dicembre)*

Caffè

DALLA CANTINA

- Bianchi e rossi di ns. selezione
- Minerali e Naturali
- Prosecco

Gentile cliente  
Siamo lieti di presentarLe una grande novità  
per soddisfare al meglio le Vostre esigenze ed i  
vostri gusti durante le cene aziendali

Nella pagina seguente è riportato un  
elenco tra i nostri migliori antipasti, primi e secondi,  
con la vostra creatività e se volete, anche un consiglio  
da parte nostra potrete creare il  
“VOSTRO PRANZO O CENA AZIENDALE”

**Aperitivo di benvenuto**

**Sei antipasti a scelta**

**Due primi di carne o pesce**

**Un secondo di carne o pesce**

**Contorno**

**Dessert**

**Bevande senza limitazioni**

**Con un secondo €. 30,00**

**Con due secondi €. 36,00**

**Per pranzi o cene effettuate da  
lunedì a venerdì**

Siamo a vostra disposizione per chiarimenti  
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  
Cell: 349-1647579  
e-mail: [info@terrazzasulladda.com](mailto:info@terrazzasulladda.com)  
[www.terrazzasulladda.com](http://www.terrazzasulladda.com)

All  
inclusive

CENE PER GRUPPI  
e AZIENDE 2014

C  
O  
M  
P  
O  
N  
E  
T  
E  
  
I  
L  
M  
E  
N  
U  
  
A  
V  
O  
S  
T  
R  
O  
  
P  
I  
A  
C  
E  
R  
E

