

comunioni & Cresime

2 0 2 0

tokyo

ANTIPASTI

Fagottino di tonno alla salernitana
Insalata di mare con patate e pomodorini
Cubotto di baccalà in pastella
Rotolo di spada con bastoncini di verdure
Marinata di cozze in centro tavola

Crudo di Parma D.O.P 24 mesi con frutto di stagione
Porchetta alla brace con bastoncino di branzi
Speck del Trentino con tomino in pastella e fili di miele
Mini croissant ripieni di prosciutto ripieno di prosciutto al
tartufo e salsa bernese

PRIMI

Risottino mantecato ai crostacei con pomodorini confit e
basilico
Maccheroncini al torchio con fili di speck, funghi e mascarpone
allo zafferano

sorbetto

SECONDI A SCELTA

per tutto il tavolo

1.

Filetto di orata al forno con salsa alla mediterranea
Gamberone scottato al rosmarino
verdure tornite al burro

2.

Scaloppa di spigola al forno alla livornese
Gamberone scottato al rosmarino
quadrucci di zucchine alla mentuccia

3.

Braciola di pesce spada con pomodorini
verdure tornite in agrodolce

DESSERT

Torta cerimoniale
Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione
Minerale e Naturale
Prosecco

Denver

ANTIPASTI

Prosciutto di tonno e melone
Pesce spada cotto al forno con salsa tonnata
Insalata di mare con patate e pomodorini al balsamico
Involtini di pesce con pinoli e uva passa
Spiedo di mare alla salernitana

Culatello di Parma D.O.P. su pane tostato
Prosciutto di Parma D.O.P. 24 mesi con bocconcino di bufala
Rollè di manzo con caprino e olio tartufato
Sfogliatina ai porcini

PRIMI

Pasta tiepida al tonno fresco cotto a bassa temperatura e
profumi del Mediterraneo
Riso Carnaroli con porcini e speck mantecato al pistacchio di
Bronte

sorbetto

SECONDI A SCELTA

per tutto il tavolo

4.

Tagliata di manzo con ruchetta selvatica e grana all'olio caldo
aromatizzato
tocchetti di patate al forno

5.

Medaglione di manzo avvolto nello speck con fondo bruno
profumato ai porcini
patate rustiche al rosmarino

6.

Filetto di maiale ai tre pepi avvolto nel lardellino
patate rustiche al rosmarino

DESSERT

Torta cerimoniale
Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione
Minerale e Naturale
Prosecco

info & prezzi

2 0 2 0

MENU TOKYO

€ 39,00

MENU DENVER

€ 41,00

MENU BAMBINI

€ 25,00

in aggiunta

APERITIVO

€ 4,00

SECONDO PIATTO

€ 4,00

I prezzi indicati si intendono IVA compresa per almeno un minimo di 10 persone

Siamo a Vostra disposizione per chiarimenti o modifiche ai menu proposti secondo le Vostre esigenze



Via Belvedere, 20
20056 Trezzo Sull'Adda (MI)
tel. 02 9090546
www.terrazzasulladda.com