



# MENÙ PRANZO Settimanale



Pasticceria Cosmo

Via Catalani, 53  
20833 Giussano (MB)  
Tel. 0362.310863  
info@cosmopasticceria.it

[www.cosmopasticceria.it](http://www.cosmopasticceria.it)

## MENU DI MERCOLEDI' 7 GIUGNO.

Possibilità di CONSEGNA A DOMICILIO GRATUITA SOPRA I 35 EURO O RITIRO IN NEGOZIO

### **MENU CARNE completo euro 16,00 – solo primo euro 12,00 – solo secondo euro 14,00**

- La crema di zucchine, profumo di basilico, piccoli crostini di pane.
- I casoncelli tipici bergamaschi burro e salvia, fonduta di fontina valdostana e cialda di grana padano.
- Il carpaccio di black angus su piccole verdure, salsa yogurt, straciatella e soncino, pane casereccio al profumo di tartufo.

### **MENU PESCE completo euro 16,00 – solo primo euro 12,00 – solo secondo euro 14,00**

- La crema di zucchine, profumo di basilico, piccoli crostini di pane.
- Il riso basmati e corallo alle melanzane viola, crema di pomodori freschi, polipo arrostito su pane carasau al forno.
- Il tonno pinna gialla appena scottato e scaloppato su erbe ripassate in padella all'evò, burrata pugliese e salsa al prosecco montata al burro.

### **MENU VEGETARIANO completo euro 16,00 – solo primo euro 10,00 – solo secondo euro 12,00**

- La crema di zucchine, profumo di basilico, piccoli crostini di pane.
- Le crespelle gratinate al forno con scamorza e melanzane su emulsione di pomodorini ciliegino.
- La bruschetta di pane al lievito madre con pomodoro fresco e mozzarella di bufala, maionese alle olive taggiasche.

### **HAMBURGER DI PRIMAVERA (16€)**

150g di scottona brianzola, pane artigianale ai cereali, salsa yogurt e croccante di pistacchi, mortadella bologna IGP La Santo di Villani, asiago DOP, asparagi e uovo al tegamino, servito con patate scottate, la loro fonduta e misticanze al balsamico.

### **BRESAOLA (16€)**

La punta d'anca artigianale dell'azienda agricola La Fiorida di Mantello (SO), insalatine primaverili alla vinegrette all'aceto di lamponi, marmellata artigianale alle pesche, camembert di bufala, servita con grissini tirati a mano con farina di segale del Molino Tudori di Teglio.

### **ANDREAS (18€)**

Le code di gambero argentine scottate in court bouillon su barba dei frati ripassata all'evò, salsa rosata, carpaccio di pesce spada, misticanze alla limoncella, burrata pugliese e carasau al forno.

### **ALEXANDER (16€)**

Il prosciutto crudo S. Ilario di Lesignano De'bagni (PR) stagionato 24 mesi servito con la nostra pizza frita con mozzarella fiordilatte, pomodorino passito, olive, capperi, pinoli e acciuga del Mar Cantabrico.

### **GUSTO GIUSTO (15€)**

La selezione di Villani dal 1886 a Castelnuovo Rangone (MO) con il salame Mariola stagionato in cantina, la culatta 16 mesi e lo speck, patata scottata al timo, tomino