



MENÙ PRANZO Settimanale



Pasticceria Cosmo

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

www.cosmopasticceria.it

BRUNCH DEI GIORNI 21 E 22 NOVEMBRE

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

BRUNCH DI CARNE completo euro 19,00 – solo primo euro 13,00 – solo secondo euro 16,00

- La lasagna di pasta fresca all'uovo fatta in casa al ragù classico bolognese e spinaci ripassati in padella su fondutina di fontina Valdostana e croccante di grana padano.
- Il cotechino mantovano vaniglia con soffice di patate e lenticchie rosse biologiche, la nostra salsa verde e lingua di gatto alle mandorle.
- Millefoglie pistacchio e lamponi.

BRUNCH DI PESCE completo euro 19,00 – solo primo euro 13,00 – solo secondo euro 16,00

- Il timballo di riso venere alle piccole zucchine, code di gambero arrostiti, pasta fillo dorata, la loro bisque.
- La tartare di salmone marinato allo zucchero di canna e aneto e il salmone affumicato su brunoise di finocchi, mistricanze alla limoncella, maionese allo yogurt e papavero, pan brioche tostato e burrata fresca.
- Millefoglie pistacchio e lamponi.

HAMBURGER D'AUTUNNO (15€)

Pane artigianale di farina saracena, 150g di scottona brianzola, pancetta cotta "La Collinetta" di marco d'Oggiono, bitto DOP, soncino, maionese al timo fresco, porcini trifolati servito con patate scottate e la sua fondutina.

BRESAOLA (14€)

La bresaola Gordona del salumificio Quintino della Valchiavenna (SO), mistricanze all'aceto di lamponi, marmellatina fatta in casa, toma La Tur ai tre latti dell'Alta Langa del caseificio di Bosia (CN) grissini tirati a mano e filetti di mandorle tostate.

TOMINO (13€)

Variante di speck cotto e stagionato del salumificio Tito Val di Fiemme Daiano (TN), tomino fondente alla piastra, petali in agrodolce e composta di cipolle rosse di Tropea, croccante di pane casereccio al profumo di tartufo

CRUDO E SALAME (13€)

Il crudo di Parma e il salame Muletta, vasetto di insalatine al balsamico, confettura di fichi, robiola bosina e brioche salata.