



MENÙ PRANZO Settimanale



Pasticceria Cosmo

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

www.cosmopasticceria.it

MENU VIGILIA E SANTO NATALE SOLO ASPORTO

Su prenotazione entro il 22 dicembre ore 19,00
Ritiro il 24 dicembre dalle ore 18,00
Ritiro il 25 dicembre dalle ore 10,30

La tartare di SALMONE selvaggio marinato allo zucchero di canna, sale e aneto e il salmone affumicato norvegese su brunoise di finocchi brasati, misticanza all'arancia, dressing alla senape antica e yogurt, burrata pugliese e croissant al pistacchio.
Euro 13,00

Il PATE DI VITELLO al profumo di tartufo con il prosciutto crudo San Daniele e il lardo Celtico selezione Marco d'Oggiono, burro di malga salato, marmellata di cipolle di Tropea, gelatina al Porto, soncino al melograno e pan brioche artigianale.
euro 13,00

La LASAGNA di pasta fresca all'uovo paglia e fieno fatta in casa con bocconcini di astice e gamberi, bietole e pomodorino confit, la sua bisque al sentore di zenzero, carasau integrale.
Euro 13,00

Le CREPELLINE di farina saracena del molino Filippini Teglio (SO), con carciofi e bitto DOP su ragù di vitello in bianco e la sua fonduta, croccante di grana padano.
Euro 12,00

I FILETTI DI ROMBO al forno in manto di grissini, mozzarella di bufala, datterini passiti e olive taggiasche, ratatouille di verdura in cestino di sfoglia, spicchi di patate al timo limoncino e salsa al burro bianco.
Euro 15,00

I MEDAGLIONI DI CAPPONE disossato e arrostito con farcia alle erbe aromatiche e luganega brianzola, cremoso di topinambur, soffice di patate alle castagne, spinaci burro uvetta e noci, il suo intingolo marsalato, croccante di pane casereccio
Euro 15,00



**MENÙ
PRANZO**
Settimanale



Pasticceria Cosmo

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

www.cosmopasticceria.it

MENU DI S.SILVESTRO 2020 / 2021
SOLO ASPORTO

Su prenotazione entro il 29 dicembre ore 19.00
Ritiro dalle ore 17,30 alle ore 18,30

Il COTECHINO MANTOVANO VANIGLIA con lenticchie
umbre Aronne (TR), crostone di polenta bramata.
Euro 12,00

Insalatina di POLIPO e PATATE, pomodorini al limone,
olive taggiasche, capperi, pinoli e zucchine tornite,
fondente di datterini, bruschetta di pane al sesamo.
euro 13,00

Il TORTINO DI RISO selezione carnaroli mantecato
alla milanese al salto, fonduta leggera di taleggio
della Valsassina, salsiccia spadellata, friarielli.
Euro 12,00

La SOVRAPPOSIZIONE di pasta fresca all'uovo al verde di
prezzemolo con funghi porcini, gamberi e scampetti, salsa
thermidor e cialda al kamut e pinoli .
Euro 13,00

Il FILETTO DI VITELLO in manto di pancetta su passata di
zucca, patate duchesse, broccoletti verdi e il suo ristretto
tartufato, sfoglia alle mandorle.
Euro 15,00

Il FILETTO DI ORATA cotto in carta fata, guazzetto con
pomodori, carciofi, cozze e gamberi, puré di patate
alla vaniglia, pane carasau fritto.
Euro 15,00