



MENÙ PRANZO Settimanale



Pasticceria Cosmo

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

www.cosmopasticceria.it

MENU DI GIOVEDÌ 22 LUGLIO

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

MENU CARNE completo euro 14,00 – solo primo euro 10,00 – solo secondo euro 12,00

- La zuppetta di pesche alla menta, savoiardo.
- Il timballino di riso venere con erbe ripassate in padella, fondutina di taleggio della Valsassina, pancetta scottata.
- Insalatina di petto di faraona con piccole verdure e salsa chardonnay.

MENU PESCE completo euro 14,00 – solo primo euro 10,00 – solo secondo euro 13,00

- La zuppetta di pesche alla menta, savoiardo.
- La lasagna di pasta fresca all'uovo con zucchine in fiore e gamberi, la sua salsa e carasau al forno.
- Il filetto di san pietro dorato al pan di olive, misticanze alla limoncella e burrata.

MENU VEGETARIANO completo euro 14,00 – solo primo euro 9,00 – solo secondo euro 11,00

- La zuppetta di pesche alla menta, savoiardo.
- La crespellina gratinata con melanzane e zucchine, crema di pomodoro.
- Tomino fondente, patate scottate, marmellatina di albicocche e rucoletta alla balsamico.

HAMBURGER D'ESTATE (15€)

Pane artigianale alle olive taggiasche e sesamo, 150g di scottona brianzola, culaccia di Marco d'Oggiono, zucchine, pomodoro San Marzano, stracciatella, maionese all'origano fresco, patate scottate e bouchette di insalatine.

IL POLIPO (17€)

La soppresa di polipo alla limoncella, insalatina di fagioli al vapore e pomodorini datterino, burrata pugliese, capperi, olive e pinoli, maionese allo yogurt, carasau del panificio Lai di Dorgali (NU).

ALEXANDER (14€)

Il crudo di Parma, vasetto di melone al profumo di menta, squaquerone e piadina romagnola.

ANDREAS (16€)

Il magatello di vitello cotto al punto rosa, salsa tonnata, bocconcino di bufala e acciuga del Mar Cantabrico, polvere di capperi e croccante di pane casereccio.

BRESAOLA (14€)

La bresaola Gordona del salumificio Quintino della Valchiavenna (SO) su misticanze alla vinegrette balsamica, marmellatina di fragole, lamponi e peperoni, granella di pistacchio, bocconcino di robiola e grissini tirati a mano.

LEGGERI (14€)

Bresaola La Dolce Tacchina selezione Marco d'Oggiono leggermente affumicata su rucoletta all'evo Anfosso, variazione di pesche, amaretto e ricotta fresca.