



# 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' 15 SETTEMBRE

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**

- Le misticanze con pomodorini e carote, vinegrette balsamica e crostini di pane.
- Il tortino di riso carnaroli mantecato alla milanese al salto, fondutina di taleggio, pasta fillo dorata e speck di Tito.
- La tartare di manzo, fagiolini, burrata, tartufo nero, salsa yogurt e grissino tirato a mano.

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

- Le misticanze con pomodorini e carote, vinegrette alla limoncella e crostini di pane.
- La sfogliatina di pasta fresca all'uovo con bocconcini di gambero, profumo di bottarga e zucchine in fiore, la sua salsa, carasau al forno .
- Filetto di lavarello al pan grattato, erbe ripassate in padella e crema di patate.

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

- Le misticanze con pomodorini e carote, vinegrette balsamica e crostini di pane.
- Le chicche di patate fatte da noi alla crema di pomodoro ciliegino e basilico, croccante di parmigiano.
- Le verdure alla piastra, bocconcino di squaquerone e pane tostato.

### **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.