



# 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 DIE GIORNI 21-22-23-24 GIUGNO

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

### **MENU CARNE completo euro 15,00 – solo primo euro 10,00 – solo secondo euro 12,00**

- La zuppetta di passion fruit con melone, profumo di menta e biscotto.
- La lasagnetta di pasta all'uovo al verde di basilico con scamorza affumicata, melanzane e pesto Genovese, la sua salsa.
- Il girello di manzo rosato cotto a bassa temperatura e servito fresco su bruschetta di pane con verdure, maionese alle olive taggiasche e stracciatella.

### **MENU PESCE completo euro 15,00 – solo primo euro 10,00 – solo secondo euro 13,00**

- La zuppetta di passion fruit con melone, profumo di menta e biscotto.
- Il timballo di riso basmati alle zucchine in fiore, il loro fondente al profumo di basilico, carasau al forno con code di gambero argentine arrostate, buccetta di arancia candita.
- Il salmone norvegese affumicat, misticanze alla limoncella e burrata pugliese.

### **MENU VEGETARIANO completo euro 15,00 – solo primo euro 9,00 – solo secondo euro 11,00**

- La zuppetta di passion fruit con melone, profumo di menta e biscotto.
- La crespella con ripieno di spinaci, carciofi e ricotta su emulsione di pomodori ciliegino.
- Il carpaccio di ramati, bocconcino di bufala e fagiolini al vapore, croccante di grana, salsa yogurt.

### **HAMBURGER D'ESTATE (15€)**

Pane al latte con patè di olive taggiasche, 150g di scottona brianzola, zucchine pomodori San Marzano, culaccia, mozzarella fiordilatte, maionese all'origano fresco e songino servito con patate scottate e vasetto di misticanze .

### **ALEXANDER (15€)**

Il prosciutto crudo si Parma con melone e ovalina di bufala pugliese, acciuga del Mar Cantabrico e pane tostato al sesamo.

### **ANDREAS (19€)**

Terrina di polipo alla limoncella, fagiolini al vapore, datterini, basilico fresco, burrata, polvere di capperi, salsa allo yogurt e carasau del Panificio Lai di Dorgali (NU) ripasato in forno, buccette di limone candito .

### **BRESAOLA (15€)**

La bresaola Gordona del salumificio Quintino Valchiavenna (SO), insalatina e pomodori alla vinegrette balsamica, marmellata di fragole lamponi e peperoni fatta da noi, granella di pistacchi di Bronte e morbida di capra, grissini artigianali di segale tirati a mano.

### **GUSTO GIUSTO (16€)**

Il carpaccio di beef angus marinato al miele e leggermente affumicato con legno naturale di faggio, datterini passiti in forno, stracciatella e caviale di melanzane, cialde di pane casereccio al profumo di tartufo, salsa all'uovo e timo fresco.