



MENÙ PRANZO Settimanale



Pasticceria Cosmo

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

www.cosmopasticceria.it

MENU DI VENERDI' 23 SETTEMBRE

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

- Le misticanze con pomodorini alla vinegrette balsamica, piccoli crostini di pane.
- Le crespelle gratinate con ragù di faraona in bianco, fondutina
- Il carpaccio di black angus, cipolla rossa caramellata, mozzarella di bufala e maionese alle olive taggiasche.

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

- Le misticanze con pomodorini all'olio e limone, piccoli crostini di pane.
- Il timballo di farro alle bietole ripassate in padella, salsa bisque e code di gambero argentine su pane carasau al forno.
- Il filetto di branzino arrostito su patate salate, salsa yogurt, datterini al forno e burrata pugliese.

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

- Le misticanze con pomodorini alla vinegrette balsamica, piccoli crostini di pane.
- Le chicche di patate fatta da noi alla crema di ciliegino e basilico, croccante di grana padano.
- Lo strudel di pasta fillo con zucchine e casera, la sua salsa.

HAMBURGER VALTELLINESE (15€)

Pane fatto in casa con farina saracena del Molino Tudori di Teglio (SO), 150g di scottona Brianzola, bresaola della Valtellina, maionese alla salvia, bitto ed erbe trascinate in padella, patate scottate e fondutina .

ALEXANDER (15€)

Il prosciutto crudo di Parma con il salame del salumificio Cadell'Ora (CR), fichi freschi e la loro marmellata, pane tostato, vasetto di soncino al balsamico e robiola Bosina del caseificio Alta Langa (CU).

BRESAOLA (15€)

La punta d'anca artigianale dell'azienda agricola La Fiorida di Mantello (SO), misticanze e pomodorini alla vinegrette balsamica, grissini artigianali tirati a mano con farina di segale, marmellata di fragole lamponi e peperoni e bocconcino di camembert di bufala.

LEGGERI (15€)

La culatta dolce del salumificio Aurora a Felino (PR), rucoletta e datterini all'evo Anfosso, bocconcino di bufala campana, acciuga del Mar Cantabrico, salsa allo yogurt e cialde di pane casereccio all'origano della costa dei Gelsomini.

ANDREAS (17€)

Le code di gambero argentine arrostate, funghi porcini trifolati, burrata pugliese, profumo di tartufo, misticanze alla limoncella, pane carasau del panificio Lai di Dorgali (NU) al forno, guanciale di Zahre scottato .