



MENÙ PRANZO Settimanale



Pasticceria Cosmo

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

www.cosmopasticceria.it

BRUNCH DEL GIORNO 26 e 27 NOVEMBRE

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

BRUNCH DI CARNE completo euro 20,00 – solo primo euro 13,00 – solo secondo euro 16,00

- La lasagna di pasta fresca verde all'uovo con bietole ripassate in padella e ragù di agnello in bianco su fonduta di Branzi, croccante di grana padano .
- Guancia di manzo brasata in cottura lunga e dolce, il suo intingolo al Barbera, polenta taragna al profumo di salvia, zucchine e carote tornite al burro.
- Torta caprese con panna montata.

BRUNCH DI PESCE completo euro 20,00 – solo primo euro 13,00 – solo secondo euro 16,00

- Il riso basmati e corallo ai broccoletti, crema allo zafferano, carasau al forno, salmone norvegese affumicato e buccetta di limone candita.
- Le code di gambero argentine e il polipo alla piastra, zuppetta di piccole lenticchie umbre, ciliegini spellati al forno, burrata pugliese e olive taggiasche .
- Torta caprese con panna montata.

HAMBURGER D'AUTUNNO (15€)

Pane artigianale alle mandorle, 150g di scottona brianzola, porcini trifolati, culaccia morbida del salumificio Aurora e formaggio

Stelvio, servito con le patate scottate con fonduta e misticanze .

ALEXANDER (15€)

Il prosciutto crudo Dop riserva San Daniele 18 mesi prodotto dall'azienda Villani dal 1886, con la nostra pizza frita con mozzarella fiordilatte, spinaci all'evo e acciuga del Mar Cantabrico .

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 di farina saracena del Molino Tudori di Teglio, marmellatina fatta da noi al mango, frutto della passione e pepe bianco, robiola Bosia del caseificio Alta Langa, Bosia (CN).

LA VALTELLINA (15€)

La coppa e il lardo selezione azienda agricola La Fiorida, bocconcino morbido di Scimudin, marmellata di frutti di bosco e pane caldo di farina di segale e farro .