



MENÙ PRANZO Settimanale



Pasticceria Cosmo

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

www.cosmopasticceria.it

MENU DI MARTEDI' 29 NOVEMBRE

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

- Il cremoso di zucca, profumo di amaretto, piccoli crostini di pane.
- 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.

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

- Il cremoso di zucca, profumo di amaretto, piccoli crostini di pane.
- 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 .

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

- Il cremoso di zucca, profumo di amaretto, piccoli crostini di pane.
- Le chicche di patate paglia e fieno alla fondutina di gorgonzola, gherigli di noci.
- Le verdure alla piastra, maggiorana fresca, bocconcini di caprino e carasau.

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 .

ANDREAS (17€)

Le code di gambero argentine arrostate in manto di pancetta dolce, cremoso di castagne al profumo di tartufo, burrata pugliese, erbe spadellate, olive, capperi e pinoli, insalatine alla limoncella e carasau al forno del panificio Lai di Dorgali (NU).

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 Bosina del caseificio Alta Langa, Bosia (CN).

LA VALTELLINA (15€)

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