



MENÙ PRANZO Settimanale



Pasticceria Cosmo

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

www.cosmopasticceria.it

MENU DI MERCOLEDÌ 25 GENNAIO

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

MENU CARNE completo euro 16,00 – solo primo euro 12,00 – solo secondo euro 14,00

- La passata di fagioli cannellini, scotto di erbe aromatiche, piccoli crostini di pane.
- La lasagna di pasta fresca all'uovo di farina saracena con ragù di cortile in bianco, spinacini freschi, fonduta di fontina Valdostana, croccante di grana padano.
- La culaccia del salumificio Villani, burro al tartufo, songino al melograno e vinegrette all'aceto balsamico.

MENU PESCE completo euro 16,00 – solo primo euro 12,00 – solo secondo euro 14,00

- La passata di fagioli cannellini, scotto di erbe aromatiche, piccoli crostini di pane.
- Il riso nero venere con carciofi ripassati in padella, cremoso di patate alla maggiorana, pane carasau al forno con tonno affumicato, arancia candita e pistacchi.
- Le code di gambero argentite arrostate in manto di pancetta, spinaci, uvetta, pinoli, salsa di castagne e burrata pugliese.

MENU VEGETARIANO completo euro 16,00 – solo primo euro 10,00 – solo secondo euro 12,00

- La passata di fagioli cannellini, scotto di erbe aromatiche, piccoli crostini di pane.
- La sfogliatina al verde di basilico con piccole verdure e crescenza, fondente di pomodori ciliegino.
- Tomino scottato su crostone di polenta taragna, marmellata di fragole, lamponi e peperoni

HAMBURGER D'INVERNO (15€)

Pane artigianale al latte al patè di olive taggiasche Anfosso (IM), 150g di scottona brianzola, cacio di Pienza e pancetta scottata del salumificio Benvenuti di Lucca, maionese alla maggiorana e carciofi servito con patate alla piastra, la loro fonduta e vasetto di insalatine.

BRESAOLA (15€)

La punta d'anca artigianale dell'azienda agricola La Fiorida di Mantello (SO), misticanze e pomodorini alla vinegrette balsamica, uvetta e gherigli di noci, piattone di Delebio marmellatina fatta da noi al mango, frutto della passione e pepe bianco, grissini al sesamo tirati a mano.

ALEXANDER (16€)

Il prosciutto crudo S. Ilario di Lesignano de' bagni (PR) stagionato 24 mesi, noce di parmigiano reggiano 36 mesi, panettone milanese tostato impastato con lievito madre e soncino al melograno.

ANDREAS (17€)

Il salmone affumicato norvegese, ricciolo di burro e insalatine alla limoncella e le code di gambero argentine cotte nel loro "court bouillon", bianco e verde di coste ripassate in padella, burrata pugliese alla polvere di capperi, salsa rosata e carasau al forno.

LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI (15€)

Coppa, lardo, prosciutto crudo, soppressa con filetto, e pancetta cotta La Brianzetta, marmellata di mele al profumo di vaniglia, pane casereccio caldo, toma carboncino ai tre lattini del caseificio Alta Langa Bosia (CN).