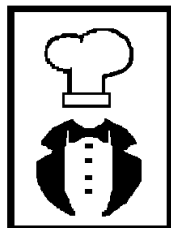


Marchetti



Francesco

Con gli Aperitivi

Il panettone gastronomico fatto in Bottega, farcito con salmone, gamberetti, patè di fegato, salumi pregiati,... € 33,00/kg
Il Pan Brioche noci e parmigiano, per il patè, i formaggi o tartine € 8,00

Tra gli antipasti

Torte salate con pasta brisè (6/8 fette)
- Porri stufati, patate e nocciole
- Petto pollo e suoi fegatini con formagella Valbiancone
- Scampetti, pomodorini e olive taggiasche € 24,00/kg

Grande insalata di mare con orzo e pomodorini, polipi, cozze, vongole, gamberi € 35,00/kg

Classici Missoltini del Lario con polenta grigliata € 5,50

Il patè di fegato tartufato fatto a mano € 33,00/kg

Il Tris : ins. russa, gamberi salsa rosa, capricciosa di pollo € 23,50/kg

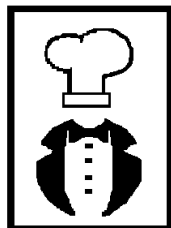
Salumi Tradizionali Selezionati:

Capocollo stagionato, Salame Brianza DOP, Cacciatolino, Fiocco di Crudo dolce stagionato, Pancetta cotta affumicata, Lardo alle erbe, Lonzino alle erbe, Bresaola artigianale

Tra i primi piatti

Crespelle (due pezzi porzione) :
- Classiche (prosciutto cotto e fontina) € 4,00
- Crema di peperoni dolci e Branzi € 4,00
- Merluzzo e pappa al pomodoro ai capperi € 4,00
Ravioli con la Luganega di Monza "del Gigi", originale € 6,00
Ravioli con carciofi e ricotta, salsa alle vongole € 6,00
Pansotti classici con salsa noci € 5,00
Gnocchi di patate con fonduta Zola e pere € 4,00
Lasagnette di pasta fresca:
- Classica (ragù di carne) € 4,00
- Spinaci freschi e Brie di capra € 4,50
- Pesto e halibut € 4,50
Brodo di Cappone e verdure € 8,00/lt

Marchetti



Francesco

Tra i secondi piatti

Calamari ripieni con cozze e piselli	€ 6,50
Saltimbocca di spada con pomodori appassiti e melanzane	€ 6,50
Gamberoni arrostiti con crema di ceci piccantini	€ 7,50
Costolette di agnello, glassa aceto balsamico e cipolline	€ 8,50
Filetto di maiale, salsa alla birra bionda purea patate e crauti	€ 6,50
Morbidissima Aletta di Vitello, salsa limone e rosmarino	€ 6,50
Medaglione di Filetto di manzo, porcini trifolati	€ 8,50
Classico cappone "Nonna Giuditta" ripieno con uvetta e pinoli	€ 29,00/kg
Astici e aragoste nazionali e estere	su richiesta
Tortino di patate opp Verdurine all'olio gr 150	€ 1,30/por
Carciofi al vapore opp fritti (2 pezzi porz)	€ 4,20/por
Sformatino di broccolo romano con le mandorle	€ 2,00/por
I formaggini di Montevicchia, il fresco e i piccantini con cipolle rosse	€ 4,00

Dessert

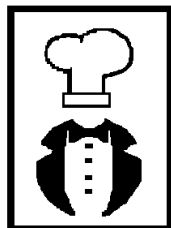
Mousse al cioccolato "Biondo" con ciliegie sciropate	€ 3,50
Bavarese con la purea di prugne selvatiche all'amaretto	€ 3,50
I fruttini assortiti ripieni del loro gelato (4 a porzione)	€ 5,00

Le bontà natalizie Artigianali

Panettone artigianale, classico e Vecchia Milano	€ 27,00/kg
La veneziana classica o al Pistacchio	€ 29,00/kg
Salse vaniglia, vaniglia-mascarpone, cioccolato gr 250	€ 4,00

VASCHETTE IDEALI ANCHE PER FORNO A MICROONDE !!!

Marchetti



Francesco

Tutte le pietanze saranno confezionate in buste sigillate per migliorarne l'igiene e la conservazione con etichetta-istruzioni.

NON RITARDATE LE PRENOTAZIONI PER GARANTIRE UN ADEGUATO APPROVVIGIONAMENTO E COMUNQUE NON OLTRE IL GIORNO 19 DICEMBRE .

Ritirerete il vs ordine il giorno 24 dicembre dalle 10 alle 19.

Consegna a domicilio € 4,00 in Giussano e limitrofi.

Per ordini superiori a € 100,00 la consegna è gratuita.

...e per la cena di San Silvestro c'è anche l'ottimo...

Zampone fatto a mano con le lenticchie di Castelluccio

€ 5,00

Per San Silvestro prenotazioni entro il giorno 28.12.14.

Possibilità di menu speciali per gruppi .

**La Bottega del Cuoco di Francesco Marchetti
Via Alberto da Giussano, 124 Giussano (Mb)
Contatti al 0362.355432 opp 329.9849636
mail: info@labottegadelcuoco.it**