



Menu
Cerimonie

Vi proponiamo un Menu ideale per le vostre ricorrenze più speciali: Battesimi, Comunioni, Cresime, Anniversari di matrimonio e per occasioni di ogni genere. Qui di seguito potrete trovare un'ampia scelta di portate da combinare a vostro gusto e piacere, al fine di realizzare il vostro menu perfetto. Un infinità di soluzioni vi aspettano....

Possibili combinazioni :

Antipasti misti
Bis di primi
I secondo
(o di carne o di pesce)
con rispettivi contorni
Dessert
Caffè
Acque minerali,
Vini in bottiglia

TUTTO A € 29,90

Antipasti misti
Bis di primi
I secondo di carne e contorno
Sorbetto al limone
I secondo di pesce e contorno
Dessert
Caffè
Acque minerali,
Vini in bottiglia

TUTTO A € 37,00

N.B. I MENU' SI POSSONO REALIZZARE CON UN MINIMO DI 10 PERSONE
E DEVONO ESSERE UGUALI PER TUTTI I COMMENSALI.

NON SI ACCETTANO ASSEGNI

Gli antipasti

Cotto dolce "Casa Modena"

*Fiocco di prosciutto crudo, Salame milanese
Sfoglie di Speck affumicato, Velette di pancetta stufata
Insalata di sedano fresco, champignon e pollo
Fagottino tiepido farcito all'amalfitana
Crostinino integrale al lardo e miele*

La pasta fresca

*Fagottini agli asparagi e Parmigiano reggiano
Maccheroncini freschi con capperi, olive e ricotta
Torcetti di pasta fresca ai funghi porcini della Valtellina
Scialatielli "tirati a mano" ai frutti di mare, datterino fresco e basilico
Agnolotti di pasta fresca con crema di zafferano e verdure
Agnolotti alla piemontese con sugo di brasato di Fassona
Pici toscani al ragù di salsicetta e Chianti dei colli senesi
Pasta calamarata con calamaretti e colatura d'alice
Scialatielli "tirati a mano" con salsiccia e Frarielli
Crespelle al prosciutto cotto e Fontina DOP
Paccheri freschi con Speck e rucola*

I risotti

*Risotto al Prosecco di Valdobbiadene
Risotto con mirtillo, porcini e "Nebiulett"
Risotto al mascarpone e radicchio di Treviso
Risotto al Casera DOP e gocce di crema all'aceto balsamico
Risotto al Calvados, Mele e julienne di prosciutto crudo croccante
Risotto alla barbaietola e cuore di crescenza fresca
Risotto al limone, calamaretti e pesto di rucola
Risotto Bresaola e Taleggio DOP*

I secondi di carne

Controfiletto in salsa al pepe verde
Arrosto ai funghi porcini della Valtellina
Controfiletto di Black angus in salsa Woronoff
Cosciotto di vitello cotto al forno in salsa demiglaze
Nocetta di cinta senese con riduzione alle erbe fini di montagna
Arrosto di punta di vitello in salsa Tournedois (Cotto e funghi porcini)
Coniglio alla Muret (in umido con pomodoro e funghi)
Faraona cotta a bassa temperatura al San Daniele
Nocetta di manzo al profumo di rosmarino
Arista di maialino in salsa all'uva spina
Scaloppine allo Speck e Taleggio DOP
Arista di maialino in salsa Piccadilly

I secondi di pesce

Branzino al forno
Filetti di pesce persico panati
Filetti di spigola al Vermentino di Gallura
Orata gratinata con filetti di patata croccante
Spiedini di pesce olio e limone
Fritto misto alla "Muret"
Branzino in guazzetto
Calamari fritti

Dessert

Gelato misto
Sorbetto al limone
Macedonia con gelato

N.B. LA TORTA CERIMONIALE E' REALIZZABILE AL COSTO DI € 5,50 COMPRESO DI SPUMANTE,
QUALORA IL CLIENTE VOLESSE PORTARLA VERRA' ADDEBITATO IL COSTO DI € 1,50 PER IL SERVIZIO.

Menu 1

Fiocco di prosciutto crudo
Cotto dolce "Casa Modena"
Sfoglie di Speck affumicato
Crostino integrale al lardo e miele
Salame milanese
Vedette di pancetta stufata
Insalata di sedano, champignon e pollo
Fagottino tiepido farcito all'amalfitana

••••••••

Risotto al Calvados, Mele
e julienne di prosciutto
Pici toscani al ragù di salsicetta
e Chianti dei colli senesi

••••••••

Controfiletto in salsa al pepe verde
Patatine fritte
Insalata novella

••••

Sorbetto al limone

••••

Caffè

Acque minerali,
Vini bianchi e rossi in bottiglia
TUTTO A € 29,90

Menu 2

Fiocco di prosciutto crudo
Cotto dolce "Casa Modena"
Sfoglie di Speck affumicato
Crostino integrale al lardo e miele
Salame milanese
Vedette di pancetta stufata
Insalata di sedano, champignon e pollo
Fagottino tiepido farcito all'amalfitana

••••••••

Risotto con mirtillo,
funghi porcini e "Nebiulett"
Fagottini agli asparagi
e Parmigiano reggiano

••••••••

Fritto misto alla "Muret"
Patatine fritte
Insalata novella

••••

Gelato misto

••••

Caffè

Acque minerali,
Vini bianchi e rossi in bottiglia
TUTTO A € 29,90

Menu 3

Fiocco di prosciutto crudo
Cotto dolce "Casa Modena"
Sfoglie di Speck affumicato
Crostino integrale al lardo e miele
Salame milanese
Vedette di pancetta stufata
Insalata di sedano, champignon e pollo
Fagottino tiepido farcito all'amalfitana

••••••••

Risotto al Mascarpone
e radicchio di Treviso
Scialatielli ai frutti di mare,
datterino e basilico fresco

••••••••

Arrosto alla "Piccadilly"
Patatine fritte
Insalata novella

•••••

Macedonia con gelato

••••

Caffè

Acque minerali,
Vini bianchi e rossi in bottiglia
TUTTO A € 29,90

Menu 4

Fiocco di prosciutto crudo
Cotto dolce "Casa Modena"
Sfoglie di Speck affumicato
Crostino integrale al lardo e miele
Salame milanese
Vedette di pancetta stufata
Insalata di sedano, champignon e pollo
Fagottino tiepido farcito all'amalfitana

••••••••

Agnolotti di pasta fresca con
crema di zafferano e verdure
Tronchetti di pasta fresca
ai funghi porcini della Valtellina

••••••••

Nocetta di manzo
al profumo di rosmarino
Patatine fritte, Insalata novella

•••••

Gelato misto

••••

Caffè

Acque minerali,
Vini bianchi e rossi in bottiglia
TUTTO A € 29,90

Menu 5

*Fiocco di prosciutto crudo
Cotto dolce "Casa Modena"*

Sfoglie di Speck affumicato

Crostino intergrale al lardo e miele

Salame milanese

Velette di pancetta stufata

Insalata di sedano, champignon e pollo

Fagottino tiepido farcito all'amalfitana

••••••••

Crespelle al prosciutto cotto e fontina DOP

*Pasta calamarata ai calamaretti
e colatura d'alicci*

••••••••

Arrosto ai funghi porcini, Patatine fritte

••••••••

Sorbetto al limone

••••••••

Spiedini di pesce, Insalata novella

•••••

Macedonia con gelato

••••

Caffè

*Acque minerali,
Vini bianchi e rossi in bottiglia*

TUTTO A € 37,00

Menu 6

*Fiocco di prosciutto crudo
Cotto dolce "Casa Modena"*

Sfoglie di Speck affumicato

Crostino intergrale al lardo e miele

Salame milanese

Velette di pancetta stufata

Insalata di sedano, champignon e pollo

Fagottino tiepido farcito all'amalfitana

••••••••

Risotto al limone, calamaretti

e pesto di rucola

Scialatielli con salsiccia e Frarielli

••••••••

Controfiletto alla woronoff, Patatine fritte

••••~••••

Sorbetto al limone

••••~••••

Branzino in guazzetto, Insalata novella

•••••

Macedonia con gelato

••••

Caffè

*Acque minerali,
Vini bianchi e rossi in bottiglia*

TUTTO A € 37,00

Trattoria Al Murett Via San Francesco, 17 Cermenate (CO)
tel. 031/722553 info@almurett.it www.almurett.it

