



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, contorno

•••••

Sorbetto al limone

•••••

I secondo di pesce, 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.

# 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  
Crostino 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 mirtilli, 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 CERIMOLNIALE 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*

••••••••

*Arrosti 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

