

Menù Eventi Light 3

ANTIPASTI

Antipasto Tradizionale di Prosciutto Crudo di S. Daniele
con Tartella con Carciofi e
Quiche alle Zucchine

PRIMI PIATTI

Risotto Espresso allo Chablis
Caserecci con Dadolata di Verdure

PORTATA DI PESCE

Il Trancio di Salmone con Dadolata la Pomodoro Fresco
contorno di Patate Duchessa

PORTATA DI CARNE

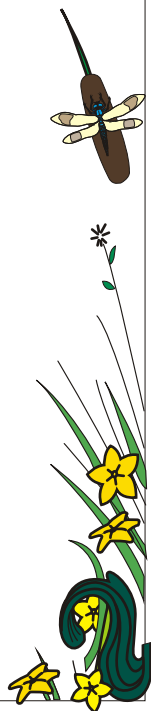
Alette di Vitello con Salsa Vellutata
e Contorni di Cestino di Verdure

La Torta " Saint' Honorè "
Oppure Semifreddo con Salsa Bosco

Caffé Espresso

Vini

Pinot Grigio Oltrepò Pavese
Chianti Toscano



La Casupola

Bosisio P. (Lc)



Oltre 45 Anni di Attività

Ringraziamo l'affezionata clientela

Proposte Eventi Compleanno Laurea



Ristorante La Casupola

Via Brianza 33 - 23842 Bosisio P. (Lc)

Tel . 031 - 850665 - cell. 338 6512213

mail - info@lacasupola.it

Internet www.lacasupola.it

Menù Eventi Light 1

ANTIPASTI

Bresaola della Valtellina con Rucoletta e
Tartella Tiepida con Asparagi

PRIMI PIATTI

Risotto Espresso ben mantecato al
Radicchio e Scaglie di Grana

SECONDI PIATTI

Cosciotto di Porchetta con Salsa Madeira
e Contorno di Giardinetto di Stagione
e Patate Novelle

DESSERT

Torta Chantilly oppure
Semifreddo alla Vaniglia con Cialde

Caffé Espresso



Vini

Bianco di Custoza
Dolcetto del Piemonte

Menù Eventi Light 2

ANTIPASTI

Tonno Fresco Marinato alle Erbe
Crostoni di Pane Bianco e Riccioli di Burro

PRIMI PIATTI

Caserecci con Julienne di Salmone
in Salsa Aurora

SECONDI PIATTI

La Tagliata di Tacchinella con Salsa all Erbe
e Tortino di Spinaci
e Patate Dorate al Rosmarino

DESSERT

Torta alla Frutta Fresca e Crema Pasticcera oppure
Tortino Tiepido con Pere e Cioccolato e
Gelato Fiordilatte

Caffé Espresso

Vini

Sauvignon
Cabernet Franc

