

## Menù 3 Gusto e eleganza

### ANTIPASTI

Antipasto Tradizionale di Salame Nostrano,  
Pancetta all'asse e  
Quiche alle Zucchine  
\*\*\*

### PRIMI PIATTI

Risotto Espresso allo Zafferano e Chablis  
Caserecci con Pomodorini di Pachino e Verdure Julienne  
\*\*\*

### PORTATA DI PESCE

Il Trancio di Salmone Panato agli Aromi  
contorno di Patate Duchessa  
\*\*\*

### PORTATA DI CARNE

Alette di Vitello con Salsa all'Estragon  
e Contorni di Dadolata di Verdure di Stagione  
\*\*\*

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

Caffé Espresso

## Vini

Vini Bianchi e Rossi di  
Selezione del Ristorante

# 50

1972 - 2022

RISTORANTE  
**LA CASUPOLA**

## Menù Proposte per Eventi d'Occasione

Ristorante La Casupola

Via Brianza 33 - 23842 Bosisio P. ( Lc )

Tel . 031 - 850665 - cell. 338 6512213

mail - [info@lacasupola.it](mailto:info@lacasupola.it)

Internet [www.lacasupola.it](http://www.lacasupola.it)

# Menù 1

## Sapori in Festa

### ANTIPASTI

Salame alle Erbe  
Prosciutto Crudo Stagionato  
Triangolini di Formaggio con Confettura  
\*\*\*

### PRIMI PIATTI

Risotto Espresso ben mantecato al  
Radicchio e Salsa al Parmigiano  
\*\*\*

### SECONDI PIATTI

Tagliata di Tacchinella con Salsa Vellutata e  
e Contorno di Patate Dorate a Spicchio  
\*\*\*

### DESSERT

Torta Chantilly oppure  
Semifreddo alla Vaniglia con Cialde  
\*\*\*

Caffé Espresso

## Vini

Vini Bianchi e Rossi di  
Selezione del Ristorante

# Menù 2

## Armonie del Palato

### ANTIPASTI

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

### PRIMI PIATTI

Trofiette con Julienne di  
Salmone Norvegese  
\*\*\*

### SECONDI PIATTI

Filetto di Maialino con Salsa al Passito  
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

Vini Bianchi e Rossi di  
Selezione del Ristorante