



Menù di Natale 2024



Antipasti

- Foie gras con crostini e marmellata di cipolle
- Patè di vitello classico
- Patè di fegato
- Patè di prosciutto
- Patè di tonno,
- Patè di salmone
- Petto d'oca affumicato in busta 100g
- Speck d'anatra in busta 100g
- Speck d'oca in busta 100g
- Insalata russa
- Torta salata di carciofi,
- Torta salata zucca e salsiccia,
- Marmellata di cipolle
- Pan Brioche per pate e foie gras
- Torta salata verdure miste
- Torta salata zola e porri
- Torta salata prosciutto e formaggio
- Torta salata zucchine e menta
- Torta salata radicchio e scamorza
- Torta salata ricotta e spinaci
- Affumicati di pesce spada, tonno, salmone
- Mini brioche farcite (prosciutto cotto e crudo, salame, coppa, salmone, tonno, pesce spada, mousse ai carciofi)
- Polipo in insalata
- Gamberi in salsa rosa,
- Aspic di gamberi e polpo con verdure

- Gamberi in padella
- Gamberi al vapore
- Panettone gastronomico (misto, di pesce o di salumi)
- Terrine do foie gras al Calvados
- Tartine gelatinate (gambero, salmone, tonno, caviale, surimi)



Paste fresche

- Tortelloni ripieni di fonduta e tartufo
- Tortellini mantovani
- Ravioli ripieni di scampi e basilico
- Cappelletti di prosciutto crudo e carne
- Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci
- Ravioli ripieni di brasato
- Ravioli al branzino
- Ravioli ripieni di zucca

Primi piatti

- Ciambella di tagliolini di pasta fresca con ragù bianco alla bolognese
- Gnocchi alla parigina classici, al tartufo
- Corona di cappelletti con salsa al parmigiano (accompagnato con ragù bianco alla bolognese)
- Gnocchi alla parigina al tartufo
- Lasagnette con zucchine e zafferano,
- Lasagnette con patate rucola e crescenza,
- Lasagnette con fonduta e funghi,
- Lasagnette con ragù,
- Lasagnette con funghi porcini,
- Lasagnette con carciofi,
- Lasagnette con zucca, scamorza e salsiccia
- Lasagnette radicchio ed Emmental
- Crepes ai carciofi,
- Crepes ai funghi porcini,
- Crepes con fonduta e tartufo,
- Crepes al radicchio ed Emmental,

- Crepes al taleggio con pere,
- Crepes con prosciutto e formaggio,
- Crepes con zucca e taleggio,
- Crepes con ricotta e spinaci

Secondi di pesce

- Baccalà alla vicentina
- Baccalà mantecato
- Moscardini affogati con pomodoro e basilico
- Salmone al vapore
- Salmone fresco farcito con spinaci e gamberi
- Zuppa di pesce (calamari, gamberi, spada)



Secondi di carne

- Cappone ripieno alla lombarda
- Tacchinella farcita con o senza castagne
- Arrotolato di tacchino farcito con mele e prugne
- Arrotolato di tacchino farcito con uvetta e spinaci
- Arrotolato di tacchino farcito con castagne
- Arrotolato di tacchino farcito con prosciutto e formaggio
- Faraona disossata e farcita con mele e prugne
- Polpettine di vitello alla Giambattista
- Guancialino brasato
- Noce di vitello tagliata a fette
- Coniglio disossato ripieno con mele e prugne

Contorni

- Patate al forno
- Purè di patate
- Verdure di stagione padellate (carciofi, funghi, patate)
- Flan alle verdure miste
- Flan ai carciofi
- Flan agli spinaci
- Flan al radicchio
- Cipolline borettane

Dolci

- Panettone artigianale (classico, al moscato, ai frutti di bosco, ai marron glacé)
- Panettone speciale decorato
- Torta al cioccolato
- Marron glacé
- Crema al mascarpone classica
- Crema al mascarpone al caffè
- Crema al mascarpone al cacao

Cesti Natalizi

alcuni dei nostri migliori prodotti:

- Crema di cioccolato
- Panettone artigianale
- Torrone e torroncini
- Spumanti e Champagne
- Mostarde
- Marmellate
- Pasta Martelli e Pasta Cocco
- Fois Gras
- Crema tartufata
- Babbi di Cesena



ANTICO PASTIFICIO MOSCOVA

*Via della Moscova 27, Milano • tel. 02 65 994 98
info@anticopastificiomoscova.com*

