



Ristorante La Guardia
Via xx Settembre 20014 Nerviano
Tel. 0331415370
www.ristorantela Guardia.it
info@ristorantela Guardia.it
Cell. 3472564795 Marco

Dovete festeggiare un compleanno, una comunione/cresima o un anniversario?
Il Ristorante La Guardia vi propone diverse soluzioni che vi permettono di
accompagnare con un elegante menù il vostro avvenimento.

Info visione sala ristorante: dalle 9:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 23:00
con appuntamento
Chiuso il lunedì

I prezzi delle seguenti proposte variano secondo le modifiche e sono comprensivi di vini
e torta.

I menù proposti sono modificabili secondo le Vostre esigenze e gusti



Twitter: [@RistLaGuardia](https://twitter.com/RistLaGuardia)



Facebook: [Ristorante La Guardia](https://www.facebook.com/Ristorante-La-Guardia)

Traditional € 45,00

Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine

*Composizione di salumi nostrani con sott'olio, focaccia
e torta salata tiepida di verdure*

“La nostra Norma”:

*Maccheroncini con melanzane, basilico, pomodoro e fili di ricotta fresca
Risotto con pesto di basilico e nuvola di calamari*

Filetto di maialino a bassa temperatura con ratatouille di verdure

Torta dell'Evento

Caffè e liquore

Classic € 50,00

Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine

*Spiedino di mare dorato con panura alle erbe fini
Sformatino di verdure con crema al parmigiano*

*Rombetti con totanetti, gamberi e zucchine
Risotto con asparagi e tuiles di parmigiano*

*Filetto di branzino con vellutata al basilico e patata al vapore
oppure*

Tagliata di vitello con patate chips

Sorbetto al limone e vodka

Torta dell'Evento

Caffè e liquore

Acqua e vini in abbinamento

Special € 55,00

Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine

*Salmone marinato con ricotta al profumo di arancia e aneto
Fiocco di culatello con bocconcini di bufala e olio al basilico*

*Risotto con ratatouille di verdure mantecato al Castelmagno
Maccheroncini con bocconcini di tonno, olive taggiasche e pomodorini croccanti*

*Filetto di orata con patate, pomodorini e olive taggiasche
oppure
Tagliata di filetto alla Robespierre (olio e rosmarino) con verdure*

Gelato mantecato alla crema con frutti di bosco caldi

Torta dell'Evento

*Caffè e liquore
Acqua e vini in abbinamento*

Exclusive € 60,00

Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine

*Piovra al vapore con crema di patate e riduzione di aceto balsamico
Strudel di verdure con vellutata allo zafferano*

*Risotto con gamberi e zucchine
Maccheroncini con ragout di branzino e pomodoro fresco*

*Trancio di spada con capatina di melanzane e olio al basilico
oppure
Tagliata di filetto con patate croccanti*

Quadro di frutta fresca con fonduta di cioccolato

Torta dell'Evento

*Caffè e liquore
Acqua e vini in abbinamento*