



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

Inverno 2017

*Siete alla ricerca di una location per il vostro evento con parenti o colleghi?
Il Ristorante La Guardia vi propone diverse soluzioni che vi permettono di
accompagnare con un elegante menù il vostro avvenimento.*

*I prezzi delle seguenti proposte variano secondo le modifiche.
Partono da un minimo di € 40,00 fino ad
un massimo di € 55,00 con bevande, vini e bevande comprese*

I menù proposti sono modificabili secondo le Vostre esigenze e gusti



Twitter: @RistLaGuardia



Facebook: Ristorante La Guardia

Traditional € 40,00

Aperitivo di ricevimento con bollicine e finger food

Antipasto:

Composizione di salumi con focaccia e sott'olii

Primi piatti

Risotto con pistilli di zafferano "superior" e luganega

Gnocchetti verdi della guardia (di patate spinaci)

*Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con patate chips e la sua crema
oppure*

Lingotto di salmone alle erbe fini con tagliatelle di verdure

*Torta morbida di mele calda con gelato alla vaniglia e cannella
oppure*

Dolce personalizzato

Caffè

degustazione di panettone con salsa al mascarpone e cioccolato

Acqua e vini in abbinamento

Classic € 45,00

Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine

Antipasti:

Salmone marinato al timo con crostini di pane bianco, burro e profumo di arancia

Prosciutto di Parma con fichi secchi, noci e quiches di verdure tiepida

Primi Piatti:

Caserecce con pesto di melanzane, ricotta salata e pomodoro confit

Risotto con carciofi mantecato al Castelmagno

Secondo piatto a scelta tra:

Orata con pomodorini, olive e patate

oppure

Rotolo di galletto e spinaci con patate croccanti

Dessert:

Il nostro tiramisù "2017"

oppure dolce personalizzato

Caffè

degustazione di panettone con salsa al mascarpone e cioccolato

Acqua e vini in abbinamento

Special € 50,00

Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine

Antipasti:

*Insalata di piovra con crema di patate e aceto balsamico
Fiocco di culatello con bocconcini di bufala e olio al basilico*

Primi piatti:

*Risotto con molluschi e pescato il meglio dei nostri mari
Gnocchetti di pasta con julienne di verdure e vellutata di parmigiano*

Secondi piatti a scelta tra:

*Filetto di branzino al vapore con tortino di orzo e farro
oppure*

Tagliata di vitello con crema di parmigiano e patate

Dessert:

*Gelato mantecato alla crema con frutti di bosco caldi
oppure dolce personalizzato*

Caffè

*degustazione di panettone con salsa al mascarpone e cioccolato
Acqua e vino in abbinamento*

Exclusive € 55,00

Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine

Antipasti:

*Spiedino di mare gratinato
Flan di carciofi con fonduta di parmigiano*

Primi piatti:

*Risotto con gamberi e julienne di zucchine
Strozzapreti con tonno fresco, frutto del capperone e pomodoro fresco*

Secondi piatti a scelta tra:

*Trancio di spada con caponata di melanzane
oppure*

Tagliata di filetto con patate chips e tagliatelle di verdure

Dessert:

*Quadro di frutta fresca con fonduta di cioccolato
oppure dolce personalizzato*

Caffè

*degustazione di panettone con salsa al mascarpone e cioccolato
Acqua e vino in abbinamento*